This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

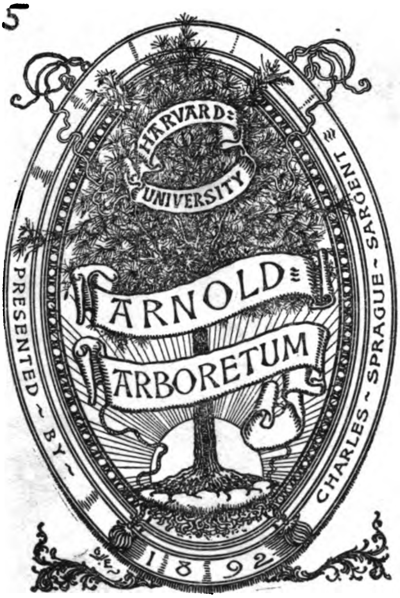
About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/

Digitized by Google

2044 107 247 090

MH
NB.1
C83.5



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

MÉMOIRE
COMPLET

Sur la culture de l'Olivier, la maniere de le tailler pour qu'il rapporte annuellement des fruits en quantité plus égale, la meilleure maniere d'extraire l'Huile des Olives tant pour la quantité que pour la qualité, avec une notice des différens noms qu'on donne à chacune des différentes especes d'olives dans les différens lieux de la Provence.

Ab his [phocensibus] galli agrorum cultus didicerunt.....
Tunc olivam serere consueverunt.

Justin. lib. 43.

Nunc tam culta, tam opima sunt provinciæ oliveta,
Ut eam palmam nulli locorum simus concessuri.

Guernay

Provinciæ Massiliensis annales. pag. 636.

qui a obtenu le second accessit.

Par M. l'Abbé Couture, *Curé de Miramas.*

A AIX,
De l'Imprimerie de Jean-Balthazard Mouret, fils, Imprimeur du Roi, & de l'Académie.
Et se trouve à Marseille,
Chez Sube & La Porte, Libraires de l'Académie, à la Canebiere.

M. DCC. LXXXIII.

Digitized by Google

Rec'd Aug, 1907
16145

Digitized by Google

MÉMOIRE

COMPLET

Sur la culture de l'olivier, la maniere de le tailler pour qu'il rapporte annuellement des fruits en quantité plus égale, la meilleure maniere d'extraire l'huile des olives, tant pour la quantité que pour la qualité, avec une notice des différens noms qu'on donne à chacune des différentes especes d'olives dans les différens lieux de la Provence.

L'OLIVIER, ſymbole de la paix & de l'abondance, eſt un arbre de moyenne groſſeur, orné, en hiver comme en été, de feuilles vertes au-deſſus & blanches au-deſſous; elles ſont pointues, dures, épaiſſes, & d'un goût un peu amer. Elles ſont plus ou moins longues, plus ou moins larges, toujours ſuivant les eſpeces diverſes, & preſque ſemblables à celles du ſaule. On les trouve entieres, ſans dentelures, & oppoſées les unes aux autres ſur les pouſſes. Le tronc de cet arbre eſt noueux, de médiocre groſſeur; on employe ſon bois, beau, dur, & ondé pour les ouvrages des tourneurs & des ébeniſtes. Il brûle verd comme ſec. Cet arbre pouſſe des rejetons de ſa ſouche, on la diſtingue du tronc. De cette ſouche partent quantité de groſſes racines fort tendres, qui s'étendent bien loin; elle eſt toujours alimentée par plu-

Digitized by Google

lieurs petites racines, qu'on appelle la *barbe*, ou le *chevelu* de l'olivier. L'écorce du tronc & des branches est unie, liſſe, & de couleur cendrée, quand l'arbre eſt encore jeune. Cette écorce ſe gerce, ſe noircit, quand l'olivier avance en âge ; ſes petites branches conſervent toujours leur couleur cendrée. Il commence de pouſſer ſes feuilles nouvelles, au mois d'Avril & il abandonne ſes feuilles ſurannées, au mois de Mai. Peu-à-peu il continue de ſe dépouiller, juſqu'à ce que ſon fruit ſoit mur; alors il n'eſt plus chargé que de feuilles nouvelles, qu'il conſerve juſqu'au mois de Mai ſuivant.

Au mois d'Avril l'olivier pouſſe de petites grappes, qui s'étendent par petits bouquets ſortans de l'aiſſele des feuilles. Ces grappes ſont chargées de pluſieurs petits boutons, qui ne s'épanouiſſent qu'à la fin de Mai & au commencement de Juin. Ces fleurs ſont blanches, d'une ſeule piece, évaſées en haut & fendues ordinairement en quatre, quelquefois cinq, & très-rarement en ſix parties égales; elles ſont retrecies par le bas en tuyaux; dans l'intérieur de chaque fleur, on trouve deux petites étamines jaunes, & un piſtil compoſé d'un embryon arrondi, & d'un ſtyle fort court. La fleur tombe quelques jours après qu'elle s'eſt épanouie : l'embryon devient un fruit charnu, ovale, plus ou moins alongé, dur & uni dans lequel ſe trouve une amande qui contient le germe de l'olivier. A la fin de Juin on peut à peine appercevoir l'olive tant elle eſt petite; elle eſt verte juſqu'en Octobre; alors ce fruit devient graduellement pâle, luiſant, jaune, rouge & enfin noir lorſqu'il eſt mûr. Il eſt plus ou moins gros, ſuivant les eſpeces diverſes, les différentes ſaiſons, & les terrains ou on les cultive. Ce fruit orne nos tables, & produit l'huile la plus préцieuſe.

On n'a que de foibles idées, des idées fauſſes d'un

Digitized by Google

arbre, qui fait la beauté de nos campagnes, & la richesse de nos Cultivateurs. Le jardinier de Celsea au mot *olea*, & tant d'autres auteurs ne considérent l'olivier que comme arbre de serre, ou d'espalier, dont les curieux cultivent quelques pied dans leurs jardins. Ce n'est guere en effet que sous ce point de vue que l'olivier est connu de tous nos écrivains. Je n'en excepte pas même l'Auteur du Mémoire imprimé à Paris en 1769 qu'on attribue à M. Sieuve de Marseille, & que je croirois volontiers la production d'un Auteur de nos Provinces septentrionales.

L'Académie des Sciences de Marseille, à qui seule il appartient de connoître & de juger ces sortes d'ouvrages, non pas précisément parce qu'elle est en pays d'oliviers, mais plus encore parce que les anciens Marseillois nous ont appris à les cultiver, s'il est vrai toutefois que les Phocéens aient apporté les premiers plançons qui ont ombragé nos côteaux & nos vallées. Cette savante Académie demande » un Mémoire complet sur la culture de l'olivier, quelle » est la meilleure maniere de le tailler pour qu'il » rapporte annuellement du fruit en quantité plus » égale; la meilleure maniere d'extraire l'huile des » olives tant pour la qualité que pour la quantité; » & une notice des différens noms qu'on donne à » chacune des especes d'olives, dans les différens lieux » de la Provence. »

Né dans un pays, dont la récolte principale consiste en huile d'olive, j'entreprend un Mémoire sur ce fruit & sur la culture de l'arbre qui le porte, avec d'autant plus de confiance, que je n'écris qu'après une expérience de trente années.

Dès ma plus tendre jeunesse mon pere, qui cultivoit cet arbre dans son petit champ, m'apprit a en avoir soin; j'ai donné toute mon attention à multiplier mes oliviers, à les faire produire, &

Digitized by Google

à tirer de leur fruit tout l'avantage possible.

Je n'ai jamais pénétré dans le sanctuaire de la nature, je n'ai pas cherché à connoître la seve des végétaux, son action, son cours, son jeu, ni ses divers mouvemens. Je n'ai pas examiné comment l'arbre aspire, ni comment il pompe son suc par le moyen de ses racines, & je ne sai pas quelles sont les fonctions particulieres de celles-ci.

Lorsque j'ai voulu examiner ces Phénomenes, mes yeux bornés ne m'ont montré partout que ténébres & nuages; partout j'ai rencontré des voiles obscurs, des énigmes & des difficultés insurmontables. Je sai, & je me borne à savoir, qu'une longue expérience doit rendre un cultivateur le fidele dépositaire des secrets, & l'observateur de la nature, l'économe & le dispensateur de ses trésors infinis, quelquefois son conducteur, & son guide. Je sai qu'il faut qu'il regne entre elle & lui un heureux concert; sans la coopération de la nature, l'art échoue; sans le secours de l'art la nature brute & grossiere languit, & souvent ne produit que des ronces.

Dans le Mémoire que je présente, je me suis proposé moins l'agrément que procure un terrain bien planté & orné de quantité de beaux arbres, que l'abondance, qui est le prix du travail & de l'industrie. Je parle d'abord de la culture de l'olivier, de la meilleure maniere de le tailler pour qu'il rapporte annuellement du fruit en quantité plus égale; ensuite de la meilleure maniere d'extraire d'huile; je donnerai enfin une notice des différens noms qu'on donne à chacune des especes d'olives de la Provence, autant qu'il m'a été possible de m'en instruire.

Digitized by Google

CULTURE DES OLIVIERS.

La Culture des Oliviers consiste à les multiplier, à les planter, à enter les plans sauvages, à les labourer, à les fumer, à les tailler, à connoître & guérir leurs maux, à en cueillir le fruit & à en extraire l'huile. Je traiterai tous ces objets divisés en autant d'Articles.

ARTICLE PREMIER.

Multiplication de l'olivier.

On peut multiplier l'olivier de plusieurs manieres; en faisant des pépinieres: On seme alors des olives bien mûres, ou on enterre de petits éclats des souches des oliviers; on peut planter aussi de petits rejetons qu'on tire de ces mêmes souches avec leurs racines. On recommande de choisir pour ces pépinieres, un champ bien abrité, une terre presque noire, substantielle, & labourée de trois pieds de profondeur. On recommande encore de la labourer tous les mois, de les amander tous les ans en automne, avec du fumier de chevre; de les arroser d'eau de pluie pendant les chaleurs & de les transplanter à demeure dans la cinquieme année.

Dans la pratique nous ne nous servons gueres en Provence de la premiere maniere de multiplier l'olivier; ce seroit perdre son temps & sa peine. Nous n'employons pas des plançons si chetifs, si foibles & d'une espérance si éloignée.

Les noyaux levent fort lentement, & ne donnent qu'un plan sauvage; quoiqu'on ait eu la précaution de ne semer que des olives d'une espece franche. Les pépinieres des éclats & des petits rejetons des souches de l'olivier, fournissent moins lentement des nouveaux sujets qui seront francs, pourvu qu'on ait

soin de semer dans les pépinieres, des souchets (c'est ainsi que nous appellons les petits éclats des souches meres) & des rejetons tirés d'un arbre franc jusqu'à la racine. Mais toutes ces pépinieres ne fourniroient que des sujets petits, foibles, & languissans. J'en connois qui sont faites depuis l'hiver de 1778, placées dans de fort bonnes terres; les plançons les plus vigoureux n'ont pas encore un pouce d'épaisseur, combien de temps ne faudra-t-il pas pour les placer à demeure? J'ai lû dans quelques ouvrages que l'olivier vient par bouture & par marcotes. Je n'ai jamais vu marcoter nos oliviers, les boutures ne réussissent pas trop heureusement.

Je multiplie l'olivier par souchet, par rejetons, & par pieds. Quand je me sers de souchets, je choisis ceux qui sont les moins meurtris, qui ont de ces petites racines, qu'on appelle *chevelu*, pésant pour le moins 3 à 4 livres. Je les place à demeure, je les couvre d'abord de quatre à cinq doigts de terre, que je choisis bonne & légere, j'ai soin de remuer cette terre après les pluyes pour empêcher que la terre en se desséchant ne forme une croute que les rejetons de ces souches auroient de la peine à percer; & à mesure que ces rejetons grossissent, je remplis le trou de terre. j'ai soin peu-à-peu de retrancher le nombre de rejetons de chaque souchet; enfin je n'en laisse qu'un seul pour former l'arbre. Je choisis toujours le plus vigoureux. J'en ai eu plusieurs qui, plantés de cette maniére, ont bien réussi; mais ils poussent fort lentement, & je ne me sers des souchets qu'à défaut de rejetons. Ceux-ci se multiplient ordinairement quand on coupe quelques pieds d'olivier après un hiver rude qui les a tués, ou pour soulager l'arbre surchargé d'un trop grand nombre de ces pieds. Je les coupe un demi pied en terre jusqu'à la souche mere, elle pousse nombre de beaux & vigoureux rejetons. J'ai soin de

Digitized by Google

les élaguer de temps en temps, & je les plante à demeure cinq ou six années après. Voilà nos pépinieres! ces sujets qui tiennent à la souche-mere sont plus beaux, plus sains, plus vigoureux, que si je les avois tirés pour les mettre en pépiniere. En les levant, j'ai la précaution de prendre toute la souche nouvelle & une partie de la souche-mere. C'est d'elle que ces plançons poussent leurs nouvelles racines, ils en tirent leur principale substance & toute leur vigueur. Telle est la véritable population de l'olivier, & si jamais cet arbre précieux vient à périr entiérement, ce sera pour avoir négligé ce moyen (*a*). Je blame les cultivateurs qui destinent au feu de belles & grosses souches d'olivier, qu'ils arrachent ; ils se privent ainsi de l'espérance d'avoir bientôt des beaux plançons qu'ils pourroient vendre ou placer dans leur sol. Je loue ceux qui ont l'attention de laisser dans la terre les restes de la souche-mere, qui n'ont point été nécessaires aux plançons qu'ils ont déja levés ; ces restes poussent d'autres plançons, qui seront en état d'être plantés à demeure quelques années après.

Une troisieme méthode de multiplier l'olivier, la plus prompte, la plus avantageuse, c'est de planter un pied d'olivier. On trouve dans plusieurs pays des oliviers montés sur trois, quatre, cinq pieds, & même d'avantage. De temps à autre on en supprime pour donner plus de force & de vigueur à ceux qui restent, on a soin de les lever de terre avec leur souche mere : &, pour peu que la terre où on les transplante soit bonne, ils poussent avec vigueur de belles branches, qui donnent bientôt du fruit. Mais ces pieds sont bien rares, & il est difficile de s'en procurer.

(*a*) M. la Brousse, pap. 20.

Digitized by Google

ARTICLE II.

Plantation de l'Olivier.

IL eſt eſſentiel de ne planter aucun olivier qu'on n'ait auparavant ouvert un trou de quatre pieds en tous ſens ; principalement ſi la terre eſt forte, argileuſe, ſi on trouve du tuf, des pierres : une des raiſons par leſquelles les oliviers languiſſent quelques années après leur plantation, c'eſt le défaut d'ouverture & de profondeur des trous, dans leſquels on les a plantés. Les filets qui ſe forment à leurs ſouches, leurs racines ſont extrêmement tendres, ils percent difficilement une terre compacte & dure ; & l'humidité ne peut pénétrer cette eſpece de plancher, ſur lequel on place un plançon d'olivier, perſonne n'ignore que durant les chaleurs un jeune arbre ſouffre prodigieuſement ; il faut alors que les racines puiſſent fournir une humidité qui adouciſſe & qui tempere ces chaleurs exceſſives. Quand l'arbre a été planté dans un trou large, & profondément creuſé, elles ſont plus en état de le ſecourir, il n'eſt pas tant fatigué des ſéchereſſes & il réſiſte mieux aux ardeurs brûlantes du ſoleil.

Si le terrain eſt borné, je me conforme au local dans un champ libre, je plante a égale diſtance, j'alligne bien mes arbres, je les diſpoſe de façon que leurs allées auſſi variées que les faces, partagent en tous ſens, coupent, & varient agréablement le terrain, ce que nos Payſans appellent planter au grand & petit galis.

Il n'eſt point de regle fixe pour la diſtance que doivent avoir entr'eux les oliviers. Voici ce que je pratique à cet égard. Dans les terres ſeches & maigres, je les place à 25 pieds de diſtance ; à

Digitized by Google

trente, dans les bonnes terres: & dans les meilleures, dans les terres grasses & humides, les *Saurins* doivent avoir de 40 à 50 pieds de distance de l'un à l'autre. Il seroit bon de ne planter dans ces sortes de terres que des oliviers de cette espece; parce qu'elle est la plus gourmande, que cet arbre est beaucoup plus gros que les autres oliviers, & que seul il se plaît dans un sol aquatique. L'expérience nous apprend qu'il ne faut pas planter les oliviers des autres especes dans un terrain humide; ils périssent, après avoir long-temps langui. Le Saurin au contraire, planté dans ces sortes de terrains, pousse, & se charge merveilleusement de fruits, tandis que dans un sol sec, cette espece en donne peu, & le peu de fruit qu'elle donne, trop petit, trop sec, pour être confit, est d'une modique production.

J'ai soin d'ouvrir mes trous, deux ou trois mois avant ma plantation, pour que la terre exposée aux pluies, à l'air, au soleil, perde de sa crudité, & se bonifie.

Comme une forte gêlée pourroit faire périr mes plançons, j'évite de les planter en automne. Je ne plante jamais dans une terre ensemencée. Moins encore dans un sol inculte, je laboure souvent ma nouvelle olivette, j'en tiens la terre bien meuble, je laisse passer deux ou trois ans avant de la semer, j'ai besoin de toutes ces précautions, si je veux que mes jeunes plans poussent & pullulent bien. Dans des terrains secs, je me presse de planter à la fin de l'hiver, ou au commencement du printemps; dans des fonds humides, ou que je puis facilement arroser, j'attend que l'arbre commence d'être en seve, il pousse plus vite, & ses nouvelles branches sont plus belles, & mieux nourries.

Je leve mes plans au moment où je veux les planter. Je me rends à l'olivette, d'où je les tire. J'ob-

Digitized by Google

ſerve, & j'examine d'abord ſi l'arbre eſt d'une eſpece franche, ce qui ſe connoît aiſément aux branches, & aux feuilles; je rejette les plans ſauvages. J'examine encore ſi le pied eſt rond, d'une écorce unie, vive & luiſante : ce qui prouve qu'il eſt jeune & vigoureux. S'il eſt languiſſant, vieux, d'une écorce gercée, rempli de nœuds, de playes, de calus, de bleſſures, ou de froiſſures, & que l'écorce ſoit rude & noirâtre; je les rebute, il n'eſt bon que pour être coupé juſqu'à la ſouche, pour qu'elle pouſſe de nouveaux rejetons. Je rebute encore un plançon qu'on auroit couronné l'année précédente, pour le forcer à donner du fruit en plus grande quantité; l'expérience m'a appris, que ces plans, épuiſés par cette couronne & par la trop grande quantité de fruit, ne pouſſent que des branches minces toujours languiſſantes, & qu'ils réuſſiſſent rarement.

Quand à la ſouche de mon plançon, j'examine s'il ne s'y trouveroit pas quelque partie morte ou malade, rongée de vers, attaquée de chancres, ou pourrie. Dans tous ces cas, je retranche tout ce qui eſt défectueux.

Un arbre tranſplanté ne prend de nourriture que par les racines qu'il a pouſſées, depuis qu'il eſt planté. Elles ſont comme autant de bouches, par leſquelles il reçoit l'humeur nourriſſiere de la terre, & non par les petites racines qui forment le chevelu de l'arbre; loin de les conſerver ces petites racines, je les coupe juſqu'à la ſouche, parce qu'elles ſe ſéchent, ſe moiſiſſent, & qu'elles nuiſent à l'arbre au lieu de l'aider. Nous devons cette découverte à M. la Quintinie, le plus habile homme du ſiecle paſſé dans l'agriculture.

Je coupe la ſouche de mon plançon par-deſſous, d'une maniere horiſontale, nette, & unie; cette maxime eſt fondée ſur ce que la playe faite à la

Digitized by Google

souche, se réferme plus aisément quand elle répond directement à la terre sur laquelle elle répose, que si elle se trouvoit sur les côtés. De plus une souche saine, & sans playe au pourour, pousse de tout côté des racines, qui contribuent à sa vigueur & à sa beauté.

Si la souche de mon plançon n'est saine que d'un côté, & que de l'autre elle ait été mutilée, j'observe en plantant mon olivier, que le côté mutilé soit tourné au midi, quand je plante en plein vent; si je plante mon arbre contre un mur, ou contre un rocher, &c.... Je pose son côté mutilé contre ce rocher, contre ce mur. La raison de mon opération est simple : l'arbre pousse toujours de branches plus fortes du côté où sa souche est saine, parce que de ce côté-là, ses racines sont en plus grand nombre, plus vigoureuses, & qu'elles fournissent plus de nourriture aux branches, qui leur répondent. Les branches les plus fortes, les mieux nourries se trouvent donc ainsi au nord de l'arbre, & comme elles se portent naturellement vers le midi, elles formeront plus facilement une belle tête. Par la même raison quand je plante contre un roc, contre un mur, comme j'attend une belle tête du côté opposé à ce mur, ou à ce roc; je place de ce côté la partie la plus saine de la souche de mon arbre. Il est bon de prévenir avec attention ces meurtrissures; on les fait ordinairement quand on leve les plançons. Voici une méthode singuliere que j'ai vu pratiquer. On dégageoit au pourtour de la souche, le pied qu'on vouloit transplanter : puis on y atteloit une couple de mulets, qui le renversoit & le tiroit sur terre. On avoit ainsi la souche saine & dans son entier. Les plans ainsi levés ont donné de fort beaux oliviers, qui portent du fruit en abondance.

Je plante l'olivier plus avant dans les terres légeres

Digitized by Google

& féches, que dans les terres fortes & humides; parce que ces terres légeres font plutôt deſſéchées par le ſoleil, & que ſes racines ſeroient d'abord brûlées, ſi elles n'étoient pas plus avant que dans les terres fortes & humides. Dans celles-ci les racines ſe reſſentent difficilement des rayons vivifians du ſoleil, ſi elles ne ſont pas à portée d'éprouver ſon influence, elles ne fourniſſent à l'arbre qu'une ſeve crüe, qui n'eſt pas propre à nourrir le fruit : quoiqu'elle faſſe pouſſer beaucoup de bois, & de fort belles feuilles.

J'obſerve de ne pas planter trop profondement dans les terres mêmes ſeches ; parce que, ſi les pluies pénétroient difficilement juſqu'à la ſouche des arbres nouvellement plantés, ils périroient deux ou trois ans après leur plantation. Ce qui arrive preſque toujours lorſque l'arbre eſt planté à plus de deux piés & demi de profondeur.

Rien de plus rare que de voir profiter un ólivier planté à la même place, où un autre a péri. Il faut avoir la précaution d'ouvrir un trou plus grand que d'ordinaire, & d'en renouveller toute la terre. Il faut avoir la même précaution, quand on plante un arbre à la place d'un autre, quoiqu'arraché vivant. Il eſt bon, il eſt facile de remplir ces trous, de la terre priſe ſur la ſuperficie. Cette terre eſt cuite & digérée par le ſoleil ; elle eſt bonifiée par les influences bénignes de l'air ; il eſt même très-avantageux de laiſſer ces trous ouverts pendant une année.

Quand je plante mon olivier, je tire du trou toute l'eau, qui pourroit s'y trouver. J'y mets deux pieds de bonne terre, ce trou eſt profond de quatre pieds ; par-deſſus cette nouvelle terre je poſe mon arbre bien droit, je couvre enſuite ſa ſouche avec la terre de la ſuperficie, je fais enſorte qu'il n'y ait point de jour, j'en éloigne les pierres, je briſe les mottes. Quand

Digitized by Google

j'ai mis de la terre juſque par-deſſus la ſouche, je remue un peu mon arbre, je le ſouleve, pour que la terre s'inſinue bien ſous ſa ſouche. Je laiſſe la terre meuble, je la foule ſeulement autour de ſa ſouche, avec la main, & avec la houe; rien de plus meurtrier que de plomber la terre avec les pieds, elle ſe durcit comme le plâtre, ſurtout ſi elle eſt humide; & les racines foibles & tendres de ces jeunes arbres ont de la peine à percer à travers cette croute. J'éloigne de mes plançons les mauvaiſes herbes, les plantes nuiſibles & ſurtout le chiendent.

Avant de planter mes arbres, j'en coupe entiérement la tête, je ne leur laiſſe ni branches ni rameaux, pas même les pouſſes de l'année précédente. Ils donneront plus vite & nourriront mieux les nouvelles branches.

La vigueur du plançon me décide pour la hauteur de ſa tige, par l'ordinaire je lui donne deux, trois ou quatre pieds ſur terre ſuivant ſa groſſeur. Je ne coupe, la premiere année de ma plantation, aucune pouſſe de mes arbres, pour ne pas déranger la ſeve: à la ſeconde, je coupe toutes celles qui ne ſont pas à deux pieds ſur terre. Je ne touche aux branches qu'à la troiſieme année, je les conſerve preſque toutes, & me borne à les élaguer. Enſuite je coupe le tronc de mon jeune arbre immédiatement par-deſſus les branches que je deſtine pour former la tête de l'olivier. Cette ſeconde playe eſt moins dangereuſe que celle qu'on avoit faite lors de la plantation, la ſeve ira à ſon ſecours, elle ſe couvrira plus facilement & ne ſera point cariée comme la premiere.

Ces nouvelles olivettes demandent beaucoup de ſoins & de cultures. Il faut ſurtout en éloigner les chevres; n'y laiſſer paître les ânes, les mulets, les brébis, que quand il y aura une herbe capable de les fixer, il ſeroit mieux de détruire ces herbes par des labours mul-

tipliés. Nous avons déja obſervé, qu'on ne doit point y ſemer les premieres années, ſi l'on veut former des olivettes belles & fertiles.

» Les oliviers, les vignes, ou d'autres arbres plan-
» tés dans le même terrain, *preſſés les uns contre les*
» *autres*, ſe détruiſent réciproquement, & par leur
» peu de productions, font répentir les cultivateurs de
» les avoir ainſi plantés » (*a*). Je connois des olivettes, de trois allées où on a été forcé d'en arracher une : juſqu'alors tous ces arbres étoient ſtériles, aujourd'hui les deux tiers, qui ont reſtés, après cette coupe, produiſent abondamment.

Je ne ſaurois cependant proſcrire quelques exceptions de cette regle trop générale. Propriétaire d'une vigne vieille, je ne veux pas encore l'arracher : parce qu'elle me donne une récolte, dont j'ai beſoin. Je ne veux pas auſſi laiſſer à mes enfans un bien ruiné, un bien perdu & épuiſé par tant de ſouches, qu'il faudra enfin arracher. Je plante des oliviers dans les ourieres de terre, & quand mes enfans ſeront forcés d'arracher la vigne, ils auront un beau verger d'oliviers, qui leur donneront une ample récolte; je ne vois ici qu'une plantation ſage.

J'ai une terre vierge, peu propre à porter du grain : l'olivier & la vigne y pouſſeroient bien, ſi je n'y plante que des oliviers, ils me feront languir pour me donner une récolte néceſſaire; j'oublie mes enfans, je ne plante que pour moi, ſi je me borne à y planter des vignes; je marie la vigne à l'olivier, & je plante ainſi pour mes enfans & pour moi. Mon terrain eſt renfermé dans des limites étroites; l'huile, le vin me ſont néceſſaires, je puis en avoir dans mon petit ſol.

(*a*) M. la Brouſſe, pag. 18.

Pourquoi

Digitized by Google

Pourquoi dois-je me priver de l'une, ou de l'autre récolte.

Souvent on rencontre des vergers d'olivier, & d'amandiers alternativement complantés dans un même terrain. Le propriétaire varie ainsi sa récolte; quand l'une lui manque, il obtient l'autre.

Il est des sols si gras, si fertiles, qu'ils sont complantés d'oliviers & de vignes par ourieres, on fait plus, on seme encore les ourières de terre où se trouvent les oliviers, & dans une même année ces sols donnent trois récoltes principales. Ces terres sont rares, on les cultive sans regle & sans mesure.

Il y en a qui par une mauvaise méthode, osent convertir le sol des olivettes en prés. Les arbres qui s'y trouvent, souffrent beaucoup de la grande humidité, qui souvent fait pourrir leurs racines & leurs souches, & toutes ces herbes qui fournissent le foin, nuisent cruellement à ces arbres infortunés.

L'olivier se plaît dans une terre douce, médiocrement grasse & un peu sabloneuse, qui tient le milieu entre les terres fortes & les terres légeres. Quand il est planté dans des terrains argilleux, son fruit produit peu d'huile, qui n'est pas de la plus belle ni de la meilleure qualité. L'olive a plus de goût, elle donne une huile plus belle & d'une qualité plus rare, comme l'arbre est planté dans une terre maigre & seche, ce qu'on n'a pas dans une terre grasse, forte ou humide.

Je tache d'adoucir & de rendre ma terre moins mauvaise, quand elle a quelque défaut. Est-elle grasse? Je l'allege. Quant aux terres maigres & aux légeres, je les remonte & leur donne du corps. A l'égard des terres humides & froides, je les desseche, je les échauffe, je les ranime.

1°. Pour alléger les terres trop grasses, & affoiblir leurs sucs trop substantiels, je me sers de gazons, je les jette au fond du trou en mettant l'herbe des-

ſous & les racines deſſus. Je fais divers lits juſques à la moitié du trou. A défaut de gazon, je me ſers de mort-bois, je l'emplois coupé bien menu & mêlé avec de la terre légere. Ces gazons, ces mort-bois produiſent un ſuc doux, bénin, dont les oliviers s'accommodent avec plaiſir. Ils durent dix, douze, quinze ans ſans être entiérement conſommés & pourriſſent fort lentement. Quand le trou eſt à demi rempli, j'y mets mon plançon, que je couvre enſuite de terre du premier lit, cette terre a des qualités avantageuſes que lui procurent les pluyes, les influences de l'air & les engrais. Ce premier lit de bonne terre eſt plus ou moins profond, ce qui dépend des labours. Une terre habituellement remuée jusqu'à la profondeur d'un pied, vaudra plus que celle que la charrue ne déchire que ſuperficiellement. Si le premier lit du ſol que je plante ne vaut rien, je m'en procure d'un autre endroit où la terre eſt meilleure, & j'en remplis le reſte du trou. La cendre pure, celle de leſcive, le ſable des chemins & des endroits en pente, ſervent à alléger les terres ainſi que les herbes & plantes marines.

2°. A l'égard des terres maigres & légeres, pour leur donner de la ſubſtance & de la fécondité, j'emploie la vaſe des ruiſſeaux, les dépôts des eaux des étangs, des marais, des ports, des mers ; j'y fais tranſporter de la terre forte, argileuſe, &c..... Je ſupplée ainſi à la nature, & je donne de la force, de la vigueur, à ce qui n'en a point.

3°. Je deſſeche & je chauffe les terres humides & froides avec du platras, des decombres, des débris, du fumier de chevre, de mouton, de garene, de pigeon, du plâtre, de la chaux, &c..... Par ces divers moyens, dans une terre qui ne convient point aux oliviers, viennent de beaux arbres, qui portent du fruit en abondance.

ARTICLE III.

Ente des Oliviers Sauvages.

PAR le moyen de la greffe, je force un olivier sauvage à me donner du fruit d'une espece franche. Je connois trois sortes de greffe : j'ente à *rameaux*, en *flute* & à *écusson*. Je ne parle point de l'ente à rameaux, ni de celle en flute ; parce que je ne me sers pas de ces deux especes de greffe pour enter mes oliviers, j'ai constamment employé l'ente à écusson. C'est la meilleure maniere d'enter cet arbre, & j'ose dire la seule usitée. J'ente toujours à *œil poussant* & jamais à *œil dormant*, de peur que le froid ne fit périr mon arbre. Ces deux entes se font de la même maniere, elles ne différent qu'en ce que celle-ci se fait en Août & Septembre, pour ne pousser qu'au printemps d'après ; au lieu que celle-là se fait au mois de Mai, & qu'elle pousse tout de suite.

Avant que l'olivier fleurisse, j'ente mon arbre sauvase ; je coupe sur le franc, dont je veux tirer la greffe, une branche jeune, unie, *chargée de boutons à fruit*, sur laquelle il y ait des yeux qui n'aient pas encore poussé. Je donne avec mon couteau, ou un canif, trois coups à l'écorce de l'arbre franc, le premier coup à travers de la branche par-dessous un œil ; à droite & à gauche de cet œil, je donne les deux autres coups, de façon que ces trois incisions forment une espece de triangle, dont la pointe soit en haut, & au milieu duquel se trouve un œil, qui ne leve point encore. Je tire l'écorce qui est dans ce triangle ; ce qui forme mon écusson. Je suppose mon arbre en seve, ce qui se connoît quand l'écorce se sé-

Digitized by Google

pare facilement du bois, si elle y étoit adhérante, je renverois mon opération plus tard. Je fais sur le sauvage, à l'endroit le plus uni de la peau, deux incisions, une horisontale & l'autre perpendiculaire en forme d'un T renversé (⊥). Je souleve l'écorce des deux côtés, & j'insinue mon écusson entre le bois & l'écorce, de sorte que sa partie inférieure réponde parfaitement à l'incision horisontale du sauvage, qu'il en occupe toute la plaie, & que les côtés de l'écorce du sauvage recouvrent l'écusson jusqu'à l'œil. J'ai attention de placer cet œil au milieu de l'incision perpendiculaire. J'assujettis ensuite le tout par une ligature, que j'enleve huit ou dix jours après.

On peut enter l'olivier à écusson en plusieurs manieres. Je fais trois incisions sur le sauvage, une horisontale, par-dessous & à ses côtés j'en tire deux perpendiculaires en forme d'un Π. Je sépare du bois, l'écorce qui est entre ces trois incisions, de façon qu'elle tienne toujours par le bas avec le reste de l'écorce. Je fais quatre autres incisions sur le sujet franc, dont j'ai choisi l'espece, deux dans la longueur de la branche, & deux à travers. Je leve cette écorce, je l'applique contre le bois du sauvage, dont j'avois abaissé l'écorce que je remets ensuite à son ancienne place, de maniere que l'écusson franc se trouve entre l'écorce & le bois de l'arbre enté; & afin que cette écorce ne reprenne pas sa seve & sa communication avec l'écorce du sauvage, j'ai attention de mettre, entre mon écusson & cette écorce, un corps étranger; ordinairement je me sers des feuilles d'olivier, parce que j'en ai toujours sous ma main. J'empêche ainsi que l'écorce du sauvage ne prenne contre son bois ni contre l'écusson que j'ai mis entre deux.

Autre maniere: je fais deux incisions horisontales à la branche du sauvage, à la distance d'un pouce, l'une sur l'autre, & au milieu je tire une perpendicu-

Digitized by Google

laire, ce qui me donne cette figure ⌶ j'ouvre l'écorce qui ſe trouve à gauche & à droite de cette perpendiculaire, je place ſur le bois & ſous l'écorce du ſauvage, l'écuſſon du franc. J'obſerve toujours de placer l'œil du franc au milieu de la fente perpendiculaire.

Troiſieme maniere : après avoir éteté mon olivier ſauvage, je tire ſimplement une fente perpendiculaire, qui part de la plaie même, j'en releve l'écorce des deux côtés, & j'inſinue mon écuſſon entre l'écorce & le bois. Dans toutes ces différentes manieres d'enter à écuſſon, j'emploie la ligature.

Mr. la Brouſſe (page 13) demande un écuſſon d'un pouce & demi de longueur, ſur un pouce de largeur, ſur ce grand écuſſon il ſouhaite deux germes, dans l'eſpérance qu'il en réuſſira au moins un. Il veut encore qu'on enleve du ſauvage un morceau de l'écorce de la longueur & de la groſſeur de cet écuſſon, qu'on remplace par l'écorce du franc. Cette maniere d'enter, dont je m'écarte bien peu, a des inconvéniens que j'évite ; la plaie d'un pouce & demi ſur l'écorce paroît un peu trop grande, ſurtout ſi la branche entée eſt petite, ſi elle eſt groſſe, j'aime mieux y placer deux ou trois écuſſons, qui n'aient qu'un ſeul germe ; à défaut d'un écuſſon l'autre réuſſira, & il ſera entiérement ſain. S'ils pouſſent tous, je puis les laiſſer, parce qu'ils ſeront ſuffiſamment éloignés l'un de l'autre. Au contraire ſi un écuſſon avoit deux yeux, s'il en laiſſoit mourir un, celui qui pouſſeroit ſeroit fort affoibli par le vide & la plaie qui ſe trouveroit à l'écuſſon, à l'endroit où l'œil n'auroit pas réuſſi ; cette plaie ſeroit plus grande, ſi l'œil manquoit en entier. Si les deux yeux levent, ils ſeroient plus languiſſans & plus foibles encore, parce qu'ils participeroient tous les deux & ſe nourriroient d'une même ſeve, qui dans notre méthode fourniroit à un ſeul ; celui-ci ſeroit néceſſairement plus vigoureux, par la raiſon qu'il ſeroit unique. Ces deux germes dans

Digitized by Google

un même écuſſon formeroient deux branches, bientôt elles ſeroient trop proches l'une de l'autre ; ſi j'en abât une, je fais une nouvelle plaie, quelle confuſion au contraire, ſi je laiſſe pouſſer deux branches-meres d'un même écuſſon ! De plus l'ente de Mr. la Brouſſe eſt expoſée à l'intempérie de l'air, à l'humidité, à la pluie, à la roſée du ſoir & du matin, aux chaleurs brûlantes du ſoleil, aux vents nuiſibles & deſtructeurs ; ainſi à découvert, ſon écuſſon doit périr néceſſairement plutôt que celui que je place toujours entre l'écorce & le bois du ſauvage. Mon écuſſon, toujours récouvert de l'écorce du ſauvage, ſera mieux uni, mieux appliqué au bois auquel je veux qu'il adhere, que ſi j'ôtois cette écorce du ſauvage, écorce qui défend mon écuſſon de l'intempérie de l'air, des humidités, du ſoleil, & des vents.

Quand le ſauvage eſt monté ſur pluſieurs branches-meres, j'en conſerve trois, quelquefois quatre, rarement cinq : ce qui dépend de la diſpoſition des branches, de la vigueur de l'arbre. Je place ſur chaque branche divers écuſſons, & des pouſſes de ceux-ci je forme une belle tête à mon arbre. Je coupe avec ſoin & à différentes repriſes lès pouſſes ſauvages : elles fairoient périr mon franc qui eſt étranger à l'arbre, il fourniroit plus volontiers ſa ſeve à ſes pouſſes ſauvages, qui lui ſont naturelles.

Je conſerve quelques pouſſes ſauvages pour ne point éventer la ſeve & pour l'amuſer, lorſque mes entes ont manqué de prendre à une ou deux branches, & encore alors j'examine ſi je puis former une belle tête à mon arbre ſans le ſecours de ces branches, ſi elles me ſont néceſſaires j'ente ſur les nouvelles pouſſes, & même ſur les branches anciennes, lorſque j'y trouve une place propre pour faire cette opération. Je ne retranche ces branches que lorſqu'elles me ſont inutiles pour former mon arbre.

Digitized by Google

L'olivier que je veux enter ; est-il d'une certaine grosseur ? Je couronne ses branches par-dessus l'ente ensorte qu'il n'y ait plus de communication entre l'écorce qui est par-dessus l'ente, & celle de la branche entée. Voici comment je fais ce couronnement : à deux ou trois doigts au-dessus de l'écusson, j'ôte circulairement environ deux pouces de l'écorce du sauvage, ce qui forme une espece de couronne ; d'où vient le mot de *couronner un olivier*.

Je couronne aussi les branches que je ne veux pas enter. Cette méthode me procure de grands avantages ; les branches de mon sauvage ainsi couronnées portent du fruit en abondance, l'ente réussit plus facilement, il pousse avec vigueur, ses branches nouvelles sont à l'abri du froid & du vent, &c...... dont la tête de l'arbre les garantit. Ces entes ne sont point noyées par une seve surabondante, puisqu'outre les nouvelles pousses, elle alimente encore les branches couronnées & une grande quantité de fruit. Je ne retranche ces branches couronnées qu'au mois d'avril de l'année suivante.

Je n'ente jamais à demi : c'est-à-dire, une branche d'un côté, une branche de l'autre ; tandis que le reste de l'olivier resteroit dans son état sauvage, dans l'espérance de profiter de son fruit, jusqu'à ce que les branches franches fussent en état de charger. Cette pratique, que l'ignorance & l'avarice adoptent, diminue le produit de l'arbre enté, puisqu'elle le prive de quelques branches-meres ; celles-ci entées sur franc, sont d'une foible espérance, & d'un plus foible produit, en un mot tout languit dans un arbre à demi enté,

Les especes d'oliviers francs les meilleures sont le plant d'Aix, le plant de Salon & le plant d'Eguieres. On les ente sur les sauvages & sur plusieurs autres

Digitized by Google

eſpeces d'oliviers francs, qui produiſent moins de fruit & moins d'huile.

La méthode aſſez recommandée d'enter franc ſur franc a ſes inconvéniens, je n'en vois pas les avantages. Elle prive le propriétaire pendant quelques années du fruit de ſes arbres ; les arbres entés périſſent plus facilement par les froids, preſque tous les oliviers qui moururent en 1768, avoient été entés ; leurs réjetons ſauvages en ſont une preuve inconteſtable.

Je greffe bien bas les réjetons, qui partent d'une ſouche ſauvage. Je veux que la greffe ſoit enterrée, quand ils auront été tranſplantés, par la raiſon que ſi le froid tue ces plançons, leurs pouſſes ſeront franches, & je n'aurai pas beſoin d'enter leurs rejetons.

J'ai attention en plaçant mon écuſſon de ne le point renverſer deſſus deſſous. Ces greffes ne laiſſeroient pas de prendre, les branches de ces écuſſons renverſés ſe porteroient naturellement vers la terre ; par le moyen de la taille je pourrois bien les rélever ; mais ils ſeroient toujours contre nature, & auroient une forme déſagréable.

On ſe plaint tous les jours de ce que pluſieurs greffes d'une eſpece franche ne donnent point, ou donnent peu de fruit. Ces plaintes ceſſeroient bientôt d'être fondées, ſi l'on faiſoit attention au ſujet qu'on a choiſi ſur le franc pour en tirer les écuſſons, & à la maniere dont on a traité ces entes, dans leur plus tendre jeuneſſe. La premiere faute qu'un cultivateur peu attentif commet, & elle eſt preſque irréparable, c'eſt de tirer ſes écuſſons d'une branche gourmande. Cette ſorte de branche n'eſt pas faite pour donner du fruit : l'autre faute conſiſte à laiſſer pouſſer la branche directe & verticale de chaque écuſſon. Cette branche ordinairement fougueuſe donnera des pouſſes, qui ſeront trop vigoureuſes & qui formeront de véritables gourmands, ils en auront d'abord la vigueur, & enſuite la ſtérilité.

Digitized by Google

J'évite ces deux inconvéniens, en choisissant sur l'arbre franc des rameaux chargés de boutons ou de fleurs, j'en tire mes écussons ; & afin que les pousses de mes écussons ne se convertissent pas en gourmands, je retranche la branche directe & verticale de chaque germe, je ne laisse que les branches obliques & latérales, qui me donneront du fruit en abondance.

ARTICLE IV.

Labour des Oliviers.

LEs oliviers aiment à être labourés qnelquefois dans l'année, ce n'est qu'à cette condition qu'ils promettent, & qu'ils donnent des fruits. Je n'en suis pas surpris, sachant que trois choses concourent essentiellement à la végétation des arbres ; le feu, l'air, & l'humidité renfermés dans le sein de la terre ; ces trois principes animent ses sucs, & fécondent les arbres qu'elle nourrit ; lorsqu'elle est durcie au-dessus, que l'air intérieur y est comme emprisonné, & que son humidité ne se renouvelle pas, ses arbres ne sauroient profiter, ou profitent bien moins, que lorsqu'elle sera douce & friable : or par le labour je brise, je mets en miette la superficie de la terre, ses pores s'ouvrent, l'air intérieur sort, l'humidité se renouvelle, le feu agit, le mouvement universel ne trouve aucun obstacle.

Je laboure ordinairement mes olivettes trois fois dans l'année, je fais mon premier labour aux mois de Février & de Mars, le second au mois de Mai, & le troisieme au mois de Juillet ou d'Août. Chaque fois je laboure en lignes droites & en lignes transversales. J'emploie la houe ou la bêche pour labourer le terrain, que la charrue n'a pû atteindre,

Digitized by Google

Quelquefois même je suis forcé de houer ou de bêcher entiérement mes oliviers, c'est lorsqu'ils sont trop petits, ou trop mal placés pour pouvoir y faire entrer la charrue. Cette derniere culture est beaucoup moins dispendieuse : mais le labour de la bêche ou de la houe est infiniment meilleur. Ce seroit cependant une imprudence très-dispendieuse que de donner un pied & demi, ou deux pieds de guêret aux oliviers. Ces arbres ainsi *facturés* souffriroient beaucoup de la perte inévitable de la plus part de leurs racines. J'en ai vu se dépouiller entiérement de leurs feuilles aux premieres chaleurs d'été; on fut obligé de couper presque toutes leurs branches, ces oliviers ainsi ravalés eurent bien de la peine à se rétablir. D'après cet exemple j'usai de ménagement; j'avois une propriété complantée d'oliviers & de vignes par ourieres, la vigne étoit épuisée, il fallut l'arracher. Pour ménager les racines des oliviers comment faire ? J'arrachai alternativement une ouriere, & je laissai l'autre; mes oliviers soutenus par les racines qu'ils avoient dans les ourieres restantes, jetterent de nouvelles racines dans ce profond guêret. Deux années après, & lorsqu'ils se furent bien fortifiés par ces racines nouvelles, j'arrachai les autres ourieres de la vigne. Mes oliviers ne se ressentirent point de la perte de leurs racines, parce qu'ils resterent toujours suffisamment alimentés. Plusieurs cultivateurs se sont repentis de n'avoir pas suivi cette méthode.

M. la Brousse (pag. 6 & suivantes) demande un quatrieme labour en automne; & immédiatement après la cueillette des olives. Il regarde ce quatrieme labour comme le plus utile. Il prétend que la terre ainsi labourée se resserre plus difficilement par les gêlées de l'hiver : que l'olivier reçoit une seve plus abondante & qu'il est mieux en état de résister aux impressions du froid. Il recommande cette culture d'automne. Elle me paroît impossible ; malgré

Digitized by Google

tous les bras étrangers, qu'on emploie, on ne finit la cueillette des olives, qu'en Décembre, quelquefois en Janvier, & plus tard dans certains pays, après la cueillette il faut émonder les arbres, qui ont chargé, cette culture passe nécessairement avant le labour, il n'est donc pas possible de labourer les oliviers en automne & après la cueillette des olives. Cette culture, nuiroit peut-être à mes oliviers. Est-il vrai que ce labour mette en mouvement la seve de mes arbres? dans ce cas j'aurois tout à craindre pour eux. Les premiers froids, les moindres gêlées feroient infaillillement périr mes oliviers, du moins ils en seroient mal traités. C'est ainsi que j'ai vu mourir les plus beaux de mes oliviers, précisément ceux, qui étoient le plus avantageusement situés, par la raison qu'ils étoient en seve. Cette raison est avouée. » en général, » dit l'auteur (pag. 8) dont je rejette l'opinion, la » moindre gêlée, au printemps fait plus de ravage » dans nos compagnes que les froids les plus violens » en hiver *par la seule raison que les arbres alors* » *sont en seve* » & si des oliviers ont péri en hiver pour avoir été trop fumés, comme il arriva à M. *Choisity*, (ibid pag. 11) c'est précisément par la raison que ces arbres trop alimentés se trouverent en seve lors des froids. En hiver nos oliviers sont en létargie : autre raison de l'inutilité du labour d'automne.

La raison la plus ordinaire des labours d'hiver & du printemps, est la nécessité de détruire les mauvaises herbes : mais pour ce qui est du labour d'été, je le regarde comme le plus essentiel, l'objet de ce troisieme labour est le développement des sucs de la terre. Tant qu'elle est compacte, que ses parties sont unies, serrées, adhérantes les unes aux autres, l'air, le soleil, les rosées, les petites pluies ne peuvent pénétrer cette croute dure que le halé a for-

mé sur la superficie de la terre. Celle-ci est conséquemment privée de tous ces bienfaits. Les rayons du soleil qui percutent, & desséchent les arbres, brulent leurs fruits. Alors les sucs de la terre sont engourdis, la terre elle-même éprouve une espece de létargie, & tout languit. Par mon labour j'empêche les parties de la terre de se sceller les unes avec les autres, elle reste douce, moite, friable; la rosée la pénétre, l'air & le soleil agissent plus facilement, & les acides renfermés dans le sein de la terre fermentent. C'est principalement à cette troisieme culture qu'il faut détruire le chiendent. Si je me sers de la béche, ou de la houe, je me charge de l'arracher; suis-je obligé d'avoir la main à la charrue? j'ai des femmes qui arrachent & détruisent cette mauvaise plante.

M. la Brousse (pag. 8) observe que cette culture d'été ne doit être faite qu'après une pluie abondante; ou un arrosage suffisant; que sans cela la terre ouverte par la sécheresse exposeroit les racines aux grandes chaleurs du mois d'Août, feroit couler le fruit & diminueroit le produit des olives. Il permet seulement de hasarder cette culture dans les années malheureuses, où l'olivier ne porte point de fruit. Il est certain que ce travail vaut infinement mieux, & qu'il coute beaucoup moins après un arrosage; ou une pluie abondante. Il seroit à souhaiter qu'on ne perdit jamais de vue cette maxime & qu'on laboura les oliviers quand la terre est encore humectée. Le cultivateur sera toujours inexcusable, quand il se laissera surprendre au hale qui brûle & desséche la conque de ses oliviers, s'il tarde trop de les cultiver après un arrosage; parce qu'il sait, quant il arrose, que trois ou quatre jours après son olivette aura besoin d'un labour, pour que la terre ne se durcisse pas, aussi il est rare qu'on se laisse surprendre. Mais la pluie, n'est

Digitized by Google

pas à ma disposition. Une pluie de Mai ou de Juin détruit mes seconds labours ; avant que la terre se desséche, je tâche de réparer ces labours par un troisieme guéret, quelquefois distrait par un travail plus pressant, les ardeurs brulantes du soleil, le hale, desséchent de jour en jour la superfice de la terre ; je ne puis pas secourir mes oliviers par un arrosage capable d'abreuver leurs racines ; faut-il, parce que ce secours me manque, que je les abandonne ? non. J'irai à leur secours, avec ma charrue, s'il est possible, ou avec ma houe : & je ne crains pas de perdre ma récolte. Ce labour conservera plutôt ; & quand ce malheur seroit inévitable, je sacrifierois volontiers leurs fruits pour conserver mes arbres. Tel un bon pasteur, dans un temps de calamité & de misere conserve ses brebis, en sacrifiant leurs agneaux qu'il abondonne.

Le sol, dans lequel sont complantés mes oliviers, est-il sec ? est-il stérile ? a-t-il de la peine à fournir aux besoins de mes arbres ? je le laboure trois ou quatre fois, l'année de la taille, pour détruire les mauvaises herbes, & pour lui conserver son peu d'humidité & de fraîcheur ; l'année de la récolte je ne seme point ces sortes d'olivettes, je ne recueillirois ni grain ni huile, mais je leur donne moins de labour ; c'est un moyen pour les forcer à mieux retenir leur fruit.

J'ai des oliviers plantés dans des terres labourables propres à porter du grain. Aurai-je une récolte d'olives plus abondante, & me rendront-elles plus d'huile, si je leur abandonne entiérement tout le terrain ? faut-il que je me prive de semer le champ qu'ils occupent ? c'est l'opinion de bien des Cultivateurs, j'ai long-temps pensé & agi comme eux : mais l'expérience m'a appris que les oliviers ne chargent jamais tant que quand ils sont semés. Depuis quelques années je seme mes olivettes, & je retire de grands avantages

Digitized by Google

de cette méthode : je fais une récolte en grains, qui m'eſt toujours néceſſaire : j'ai de la paille pour la nourriture de mes bêtes de labour, & pour l'engrais de mes oliviers ; & ce qui eſt le plus eſſentiel, j'ai beaucoup plus d'huile, que lorſque je ſuivois la pratique oppoſée.

Je ſeme du bon grain, dans les bons fonds ; dans les terres plus foibles, je ſeme du ſegle, de l'avoine, ou des légumes ; & toujours je ſeme l'année de la récolte. L'année de la taille, je fume mes oliviers, je leurs donne des bons labours, & je les multiplie, en un mot je n'épargne pas mes ſoins. L'année d'après je me borne à cultiver avec la houe ou la bêche les pieds de mes arbres en Février, & en Mai. Après la moiſſon je laboure, j'enterre le chaume, je cultive encore le pied de mes arbres. Mais ſi le printemps eſt trop pluvieux, ſi mes oliviers donnent de nouvelles pouſſes, ſi j'ai à craindre qu'ils n'abandonnent leurs fruits, pour fournir à leurs branches nouuelles, je laiſſe mes olivettes en chaume. C'eſt le vrai moyen d'avoir des récoltes abondantes.

Dans les pays, où je puis arroſer, je donne ce ſecours à mes oliviers une ou deux fois l'année. Un arroſage plus fréquent leur ſeroit nuiſible. Souvent l'avidité du cultivateur cauſe ſa perte ; à force d'arroſer l'olivier, ſes racines, ſes ſouches pourriſſent, l'arbre languit d'abord, il périt enfin. Nous avons obſervé que le ſeul *ſaurin* profite d'un arroſage fréquent.

Digitized by Google

ARTICLE V.

Des engrais des Oliviers.

L'OLIVIER aime beaucoup les engrais, la meilleure maniere de lui procurer ce secours consiste à faire un grand creux aux pieds des arbres., à en ôter toute la terre jusqu'aux racines, à mettre dans ce trou une charge de fumier, & à laisser au pourtour un bassin pour que les eaux des pluies puissent plus facilement y pénétrer; elles développent mieux les sels du fumier, & de la terre. Je couvre ce fumier avec de la terre, que je prends de la surface du sol; elle est plus douce que celle que j'ai sorti du pied de l'arbre. Je donne ordinairement cet engrais de deux en deux ans, & toujours l'année de la taille. Je voudrois pouvoir bonifier par des engrais toute la terre dans laquelle sont complantés mes oliviers, mais le champ que je cultive *exiguum colito. Virg.* 5, est trop vaste, mes oliviers sont trop nombreux, & le fumier me manque. Je suis donc forcé de renoncer à cette méthode quoique je reconnoisse qu'elle seroit la meilleure. Je me borne à fumer les pieds de mes oliviers. J'engraisse de deux ou trois charges de fumier un arbre monté sur plusieurs pieds, surtout s'il est placé dans un terrain naturellement humide, ou que je puis arroser. Si mon arbre est petit, s'il est dans un sol sec & aride, si je ne puis pas l'arroser. Je ne lui donne qu'une demi-charge de fumier quelquefois moins, ce qui dépend des circonstances locales. Je donne à mes oliviers moins du fumier de brebis & de chevres, que de celui de litiere. J'en emploie beaucoup moins encore quand je fume avec de la

Digitized by Google

colombine. Ce ne ſont pas là toutes mes reſſources, j'en ai bien d'autres. Tout eſt eau, ou originaire des eaux, diſent certains naturaliſtes. Je n'oſe contredire ce ſyſtême; mais j'entends avec plaiſir la nature me dire, & me répéter à chaque inſtant : tout eſt terre ou originaire de la terre, elle eſt le principe de tous les êtres matériels, elle en eſt auſſi le terme & la fin : ce qui émane d'elle redevient terre pour reparoître ſous une forme différente, s'y réplonger enfin & s'y confondre. De-là je conclus que tout peut ſervir d'engrais à la terre, & l'expérience journaliere m'apprend, que les plantes, les herbes, les arbres, les animaux, tout ſe nourrit de la deſtruction commune.

Je ramaſſe donc avec économie les herbes arrachées, les feuilles des arbres, les balayures des maiſons, les boues des rues, les fientes des animaux, je pourris ma paille, j'emploie les marcs de raiſins, d'olives, les *curures* des puits, des fontaines, des lavoirs, la bourbe des rivieres, des pieces d'eaux, des étangs; les herbes de la mer, leurs dépôts pourris ſur ſes bords, les vaſes qu'on tire des ports, des canneaux de mer, que nous connoiſſons ſous le nom de *curuum.*

J'arrache encore les mauvaiſes herbes, les mauvaiſes plantes, les mort-bois avec toutes leurs feuilles, je coupe, je hâche toutes ces diverſes productions de la terre, & j'en fais des engrais pour mes oliviers. Quand ces productions de la terre me manquent, j'ai recours à la terre elle-même. J'en fais des fourneaux, je la brûle, je ranime ainſi ſes ſels & ſon feu, & elle bonifie mes arbres. Je les amende auſſi avec de la terre rapportée; j'entend avec une terre graſſe & franche : telles ſont celles des près, de gazon, les terres incultes &c... &c... Je me ſers même des débris, ſoit en plâtre, en chaux, ou en terre : les décombres des vieux bâtimens, la cendre, le ſable &c... tout m'aide à engraiſſer mes oliviers, & quand je

Digitized by Google

je n'ai point du fumier j'ouvre de grands creux aux pieds de mes arbres, je les remplis de la terre que je tire de la superficie du sol. Cette terre ne laisse pas de bonifier & de fertiliser mes oliviers, bien mieux encore si elle avoit passé dans les écuries, les bercails &c... &c...

Après avoir creusé les pieds de mes arbres, je coupe une infinité de petites racines, qui sont contre la souche de l'olivier; je coupe aussi tous les jets ou *sagatuns* qui sortent du pied ou de la souche de l'arbre, je conserve ceux que je veux laisser croître pour renouveller l'olivier ou pour avoir des plançons. Ce n'est qu'après avoir ainsi nettoyé la souche de mon arbre, que je mets mon fumier dans cette conque sans qu'il touche la souche. Crainte du froid je la remplis tout de suite avec de la terre. Je ne renvois jamais au lendemain cette derniere opération. L'autorité de l'Auteur de la nouvelle Maison Rustique ne me rassure pas; il propose de laisser les oliviers déchaussés depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de février; afin, dit-il, qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la saison. Je n'ai connu qu'un seul propriétaire qui ait suivi ce principe; aux premiers froids ces arbres périrent tous, jusqu'à la racine. Malheureusement quelques pieds de ces arbres repoussèrent; mais ils n'ont jamais pû se remettre, le froid avoit vicié la souche, & ces arbres ont toujours langui. Ceux au contraire qui périrent ont été remplacés par d'autres qui commencent à charger & à donner du fruit.

Comme j'amende la terre de mes oliviers pour corriger ses défauts, & pour reparer ses pertes, j'examine avec soin les qualités de mon fumier, & les qualités de la terre, qui nourrit mes arbres, & que je veux améliorer. Je consulte la qualité du sol pour savoir quelle espece d'engrais je dois y mettre, & je

proportionne la quantité du fumier à la force & aux besoins de la terre. L'excès est dangereux, & le secours sera presque inutile quand il ne sera pas suffisant ; ensorte que toute la science du cultivateur consiste à trouver le point, qui doit amender la terre, sans la rendre brûlante.

Dans les terres séches, sabloneuses, & maigres, j'emploie de préférence les curures des étangs, des marais, des fossés, des canaux, des ports, les boues des rues, des grands chemins &c.... parce qu'elles sont grasses, & fort humides. Les terres de gazon, les terres neuves, les terres fortes & argileuses sont des fort bons amendemens pour les oliviers qui sont dans des terres maigres & séches. Le marc de raisin, la paille, les herbes, les feuilles pourries sont aussi un fumier fort gras ; mais il est moins humide que les curures & les terres dont nous venons de parler.

Au commencement de l'automne je fais répandre sur la terre les engrais que je tire de l'eau salée, afin que les pluies, les gêlées, les humidités les pourrissent ; le suc qui s'en détache, engraisse la terre, & on l'enfouit aux premiers labours. Ces engrais se consument dans le sein de la terre & fournissent des sucs pleins de sels, qui animent & fortifient mes arbres. J'ai vû mettre au commencement de l'été du *mataguier* (c'est ainsi qu'on appelle les rubans de mer pourris sur les bords de l'eau) sur la surface des conques des oliviers pour empêcher le hâle de pénétrer par-dessous & de durcir la terre. Au moyen de cette précaution elle reste moite, & fraiche malgré les ardeurs du soleil. Le fumier des brebis, des chevres, les décombres des maisons, la terre brûlée, sont très-propres pour les terres humides & fraiches, & pour celles qu'on peut arroser.

La fiente de volaille, des poules, des pigeons, le fumier des lapins, celui des vers à soie, sont des

Digitized by Google

engrais fort chauds, je m'en sers pour mes oliviers, qui sont dans des terres fortes, froides, & humides. J'amende avec des terres légeres & sabloneuses mes oliviers qui sont dans une terre argileuse & forte &c ... &c ...

J'ai soin de fumer mes oliviers plantés dans des terres séches & sabloneuses, en automne, & en hiver, jamais au printemps, moins encore en été. Si je puis les arroser, ou si le sol est naturellement humide, je les fume en tout temps, j'ai pour maxime, qu'il y a de l'économie à ne point épargner les amendemens.

ARTICLE VI.

De la taille de l'Olivier, & de la maniere de le tailler pour qu'il rapporte annuellement du fruit en quantité plus égale.

On pense dans certains endroits que la taille trouble l'ordre de la végétation; que nécessairement elle occasionne à l'olivier des plaies, qui restent long-temps de se guérir, & qui se cicatrisent difficilement; que cet arbre aime à élever vers le ciel une tête altiere, à étendre à son gré ses rameaux souples & plians, & à faire briller, dans toutes ses parties, cette multitude de branches & de pousses diverses qui font son ornement, & sa richesse. Aussi bien des auteurs n'en permettent la taille que de huit en huit ans. (*a*) Qu'on compare un olivier ainsi abandonné à lui-

(*a*) L'Auteur de l'Agronome; celui de la nouvelle Maison Rustique, &c....

Digitized by Google

même avec un autre, qu'on a soin de tailler de deux en deux ans; ses épines, (nous appellons épines le bois sec des pousses mortes) multipliées de tout côté ses vides, ses touffes, sa stérilité habituelle forceront d'avouer que la taille dirige, orne, perfectionne, & seconde la nature: que docile à ses loix, elle lui obéit à son tour, que ce concours de la nature & de l'art procure à nos oliviers taillés de deux en deux ans une forme réguliere, & aux cultivateurs des récoltes abondantes. Qu'on néglige pendant huit ans de tailler l'olivier, ses branches s'alongeront du côté du midi, les bourgeons dessécheront bien vîte, chaque pousse meurt l'une après l'autre, & toute la seve portée vers l'extrêmité des branches, laissera le bas nud, vide, & dégarni. Qu'on approche d'un olivier habituellement taillé, on apperçoit la naissance de chaque branche-mere, qui nourrit divers membres, ornés de belles pousses; qu'on suive ses branches, aucune ne croise sa voisine, toutes les parties de l'arbre sont rangées avec art, elles forment comme autant de petits arbres indépendans les uns des autres, dont l'ensemble ne forme & ne présente à l'œil qu'un même olivier. Point de vide, point de bois mort, point de branches languissantes: partout de nouvelles pousses & du fruit en abondance.

Mr. La Brousse a observé (pag. 14 & suiv.) que la méthode de tailler l'olivier de deux en deux ans est suivie en Provence, & dans le bas-Languedoc; il blâme cet usage, & propose de l'émonder chaque année. Il recommande de ne couper que le bois mort, vieux, ou malade, & quelques petites branches, qui se croisent. Il promet que par ce moyen on aura chaque année, une récolte au-dessus de la médiocre, & que l'arbre sera toujours en bon état.

Digitized by Google

D'un autre côté, je lis dans l'Histoire de Provence (*a*) *que la plus importante de toutes les découvertes, dont l'agriculture se soit enrichie depuis quelques années, consiste à émonder l'olivier de trois en trois ans, & à retrancher tout le bois mort ou inutile.* L'Auteur assure que, depuis que cet usage s'est introduit, les récoltes sont devenues *infiniment plus abondantes.*

Je respecte ces deux Auteurs, l'un sera mon Juge, l'autre a déja été couronné; mais mon respect pour eux doit-il me réduire au silence? Ne puis-je pas proposer une méthode véritablement avouée par la nature, qui seconde & récompense par des récoltes annuellement presque égales & très-abondantes, les soins & les efforts de nos cultivateurs les plus expérimentés? Ne dois-je pas me rendre aux invitations flateuses de l'illustre Compagnie, qui a couronné M. la Brousse, & qui a reçu le pere Papon parmi ses membres? L'amour de la gloire, l'espérance d'une couronne & surtout le desir d'être utile me font entrer en lice, & sans offenser ces deux Savans, j'attaque leurs systêmes, je ne propose rien de nouveau, ma méthode est ancienne, elle est presque universellement suivie par nos cultivateurs, elle tient le milieu entre celle du pere Papon, & celle de M. la Brousse Inutilement ils s'appuient l'un sur l'expérience, l'autre sur l'usage: l'usage & l'expérience sont pour moi. Je taille la moitié de mes oliviers une année, je réserve l'autre moitié pour l'année suivante. Je les taille ainsi tous, de deux en deux ans, & chaque année j'ai une récolte presque égale. Vouloir forcer par quelque genre de culture que ce soit le même pié d'olivier à donner annuellement une récolte presque égale, assurer qu'on est parvenu à ce but, soit par la taille, soit par les

(*a*) P. Papon, tom. 1. pag. 161.

Digitized by Google

engrais, soit par les labours ; c'est ne pas connoître la nature de cet arbre. Le même pied d'olivier, le même arbre ne porte pas tous les ans avec la même abondance ; pour l'ordinaire il ne charge qu'après s'être réposé. Il travaille d'abord pour lui, & ensuite pour son maître. Il emploie une année à donner des pousses nouvelles, & ces nouvelles pousses chargent l'année d'après. C'est une vérité d'expérience reconnue depuis des siecles, déja depuis le commencement de l'Ere Chrétienne un savant Cultivateur, un Philosophe Romain, dont nous avons divers livres d'agriculture, Columelle avoit fait cette observation (*a*). Outre le témoignagne de ce Savant, l'usage le plus général des Provinces Méridionales de la France vient au secours de cette vérité, & cette vérité seule détruit l'émondage annuel, & l'émondage qu'on ne fait que de trois en trois ans.

Nous voyons les oliviers taillés dans l'année donner peu de fleurs, retenir peu du fruit & l'abandonner presque tout pour fournir uniquement aux nouvelles pousses, ces pousses ne chargent que l'année d'après ; il ne faut donc pas tailler cette seconde année, cette taille ne feroit propre qu'à faire perdre la récolte, en voici la raison ; cette taille rendroit la seve plus active & plus abondante ; or, une seve abondante & active donne trop de vigueur, & un olivier trop vigoureux ne charge jamais. Il faut dompter l'olivier, il faut ralentir le cours de sa seve, pour avoir du fruit en plus grande abondance. Je vois une branche surchargée de fruit, je m'avance, j'examine, & je vois qu'elle est rongée par les vers, marquée par une entaille, éclatée, cassée, ou à demi-coupée. Un olivier attire

---

(*a*) *Olea non continuis annis sed fere altero quoque fructum affert. Colum.*

Digitized by Google

mon attention ; rien de plus beau, rien de plus riche que cet arbre, il a beaucoup plus de fruit que de feuilles. J'avance, & J'apperçois ses branches couronnées ou circoncises. Quelquefois je ne vois pas la cause de cette production surabondante, elle est à la racine, la souche est viciée, peut-être a-t-elle été offensée, mutilée par un usufruitier avide ; seul il doit être soupçonné du délit, parce que lui seul en profite.

Il est donc de fait, qu'en ralentissant le cours de la seve, je procure l'abondance. Il est rare de voir, je dis mieux, on ne voit jamais un olivier vigoureux, un olivier orné de belles & longues pousses, chargé en même-temps de fruit, ni un olivier chargé de fruit donner de belles pousses. Telle une mere remarquable par son embonpoint nourrit par fois un fils maigre, défait & languissant, qui trop souvent périt à la mamelle ; tandis que nous voyons des enfans vigoureux, alaités par des femmes maigres. La raison en est simple ; toute la substance de celle-ci se change en lait, l'autre au contraire ne mange que pour elle.

Je ne propose qu'un seul moyen dont je me sers pour ralentir la seve de mes oliviers. Je seme mon olivette l'année après la taille, & je suis moralement assuré d'une récolte abondante en huile.

Je conviens cependant avec M. la Brousse que les olives d'un arbre taillé dans l'année, seront plus belles : qu'elles donneront plus d'huile, que celles d'un olivier surchargé de branches & de fruit ; mais qu'on convienne avec moi qu'un sac d'olives cueillies sur un olivier taillé depuis deux ans donnera beaucoup plus d'huile, qu'un panier qu'on aura de la peine à grapiller sur un olivier taillé dans l'année.

J'ai renvoyé quelquefois la taille de mes oliviers à la troisieme année : par la raison que, dans un printemps facheux par sa trop grande sécheresse, mes oliviers placés dans un terrain sec n'ont pas eu la

Digitized by Google

force de bourgeonner ; la seconde année après la taille, ils m'avoient donné de nouvelles pousses, qui me promettoient du fruit pour la troisieme année ; des gêlées tardives avoient brûlé les yeux à fleurs de mes oliviers ; des brouillards funestes, & l'humidité avoient fait couler les fleurs, & les fruits de mes arbres : privé ainsi d'une récolte que j'avois droit de me promettre, pour profiter des fruits de l'année suivante, j'en ai différé la taille & cette troisieme année a été très-abondante ; mais quand il a été question ensuite de tailler ces oliviers, j'ai toujours gémi de m'être écarté de ma méthode. Je ne trouvois sur mes arbres aucune branche en état, tout étoit languissant, tout étoit épuisé. Je coupois de toute main, j'étois forcé de laisser partout des vides irréparables, des troncs & des branches presqu'entiérement dépouillés.

Mes oliviers ont-ils fait de nouvelles pousses la premiere année, l'année d'après ont-ils chargé ? Je n'ai jamais renvoyé plus loin la taille, j'aurois commis la plus grande imprudence ? Parce qu'après la récolte de la seconde année après la taille, il ne reste sur l'olivier que des branches épuisées par le fruit qu'elles ont nourri, & qu'on n'y trouve que bien peu de branches à fruit pour l'année suivante. Il faut donc que je les soulage, que je les anime, que je leur donne de la vigueur, & surtout que je les décharge de ces bois épuisés. Je les taille donc pour avoir des pousses nouvelles, qui porteront du fruit deux ans après. Si au contraire je renvoie cette taille, après la troisieme année, mes oliviers n'auront ni fruit ni bois nouveau ; conséquemment ils ne chargeront ni cette troisieme année ni la suivante, & il ne me resteroit que des arbres entiérement épuisés, dégarnis de pousses nouvelles, & de branches à fruit.

Je n'aurai pas beaucoup de peine à faire avouer par les cultivateurs la méthode de tailler la moitié des oliviers

Digitized by Google

une année, & l'autre moitié l'année suivante. Je ne propose cette méthode que d'après leur propre expérience. Inutilement on a blamé cet usage, inutilement on nous a assuré qu'en émondant l'olivier chaque année, chaque année il porteroit beaucoup plus de fruits, & qu'il formeroit beaucoup plus de nouvelles pousses pour l'année suivante, inutilement on promet que par ce moyen on aura chaque année une récolte au-dessus de la médiocre, & que l'arbre sera toujours en bon état; inutilement on observe que c'est là ce que le cultivateur doit principalement rechercher, & ce que l'expérience du passé assure pour l'avenir. Malgré tant de promesses flatteuses, le plus grand nombre des cultivateurs a constamment suivi la méthode que je propose. Quelques propriétaires s'en sont-ils écartés, ont-ils émondé leurs oliviers toutes les années? Le manque de récolte les a forcés de reprendre leur ancienne méthode, & d'avouer qu'une poule ne peut en même-temps pondre & couver. On pardonnera cette comparaison simple & triviale à un Paysan illitéré, content de sa pratique qu'il me vantoit. Je voulois suivre la méthode de la taille annuelle, dans l'espérance d'avoir chaque année beaucoup d'olives, & beaucoup de nouvelles pousses pour l'année suivante, » choisissez, me dit-il, voulez-vous des œufs? Laissez » pondre vos poules. Voulez-vous des poulets? Faites » les couver. Voulez-vous des œufs & des poulets? » Ayez des poules qui pondent, & d'autres qui couvent. » Mais voulez-vous en même temps, & d'une » même poule, avoir des poulets & des œufs? vous » n'aurez ni œufs ni poulets. De même voulez-vous » de belles pousses? Taillés, fumés, labourés vos » arbres. Voulez-vous beaucoup d'huile? Ralentissez » la seve de vos oliviers. Voulez-vous chaque année » du fruit, & de nouvelles pousses? Taillés, fumés, » labourés la moitié de vos olivettes, & semés l'autre.

Digitized by Google

Je fus docile, & une expérience constante m'a appris que ce Paysan moniteur avoit raison.

Je sai que cette méthode n'est pas universellement suivie. Je connois des observateurs savans, qui se louent de la taille annuelle. Je les prie d'avoir pour moi la même complaisance, que j'ai eue pour le Paysan que j'ai cité; qu'ils consultent surtout la nature, & que ma méthode ne soit proscrite, qu'après qu'elle aura été trouvée fautive par l'expérience.

De la taille en Général.

Je distingue la taille de l'émondage. Celui-ci consiste à retrancher tout le bois mort ou inutile, ou bien à couper le bois mort, vieux ou malade, & quelques petites branches qui se croisent (*a*). Ces moyens ne sont pas suffisans; pour procurer de belles pousses & des récoltes abondantes, il faut de plus supprimer tous les rameaux épuisés par la récolte précedente, décharger l'arbre de ses branches superflues, racourcir celles qui poussent trop vigoureusement, ravaler cet arbre, relever cet autre, les décharger au pourtour, & les évider dans le milieu; pour que les branches leurs pousses, & leurs fruits se trouvent aërés de toute part, & qu'ils reçoivent les douces influences des rayons bienfaisans, qui procurent l'abondance. C'est précisément ce que nous appellons *tailler l'olivier*.

Comme je ne puis pas être partout, ni tailler tous mes arbres, je tache de me procurer un cultivateur à qui je puisse confier ce travail, je lui laisse le soin de choisir ceux qui doivent tailler avec lui. Il attaque le premier un arbre, il en fait ou en ordonne les *écarts*, c'est-à-dire, qu'il coupe les grosses branches, les dif-

---

[*a*] Le P. Papon, tom. 1, pag. 161, M. la Brousse, pag. 15.

Digitized by Google

férens quartiers, & quand un arbre est monté sur un trop grand nombre de pieds, c'est lui qui désigne ceux qui doivent être arrachés, &c.... ce qui dépend du besoin de l'arbre, du jugement, du goût & surtout d'un longue expérience, de la part du cultivateur. Prétendre que la taille des oliviers exige peu de talent (*a*), c'est ne pas connoître les avantages d'une taille reguliere, & encore moins les suites funestes & presque toujours irréparables d'une taille défectueuse.

Lorsque j'ai trouvé un homme en état de tailler mes oliviers, comme je sais qu'une taille d'une année dispose à la taille des années d'après, je le retiens, je fais ensorte qu'il continue les années suivantes de me louer ses soins & son travail, ce qu'il m'accordera facilement. Un cultivateur habile aime à tailler les oliviers qu'il a déja commencé d'arranger, il se glorifie ordinairement de la beauté de ces arbres, & de leur abondante production.

L'âge, l'état, les maladies de mes oliviers dirigent ma façon de les tailler. Est-il question de rétablir l'état languissant de mes oliviers maltraités par un hiver rude ? Ai-je dans mes olivettes des arbres jeunes, des entes, des rejetons ? J'emploie en leur faveur une taille annuelle ; dans l'année je la réitere plusieurs fois quand il s'agit de défendre mes arbres des vers qui dévorent leurs branches. Dans tous ces cas je travaille pour mes oliviers, & je ne compte pas sur leur production, elle se réduit à peu de chose. S'agit-il de soutenir la vieillesse de quelques oliviers surannés, j'aime mieux les ravaler, couper toutes leurs vieilles branches, les mettre par ce moyen sur le nouveau, que de les laisser par une taille annuelle, dans leur état de largueur & de dépérissement. Mais est-il quef-

(*a*) Encycl. mot. olivier.

Digitized by Google

tion de faire charger mes oliviers ? Je les taille tous les deux ans.

Il faut en convenir, la beauté & les richesses d'une olivette dépendent de plusieurs causes ; mais la principale de ces causes, c'est la taille, & il est évident que bien des gens coupent, mais que bien peu savent tailler. Le but en effet de la taille, comme nous l'avons déja dit, consiste à décharger un arbre de ses rameaux superflus & épuisés, à faire choix avec dicernement de ceux qui sont les plus propres à former l'arbre & à lui donner une tête régulière, à pourvoir par un retranchement sage à une fécondité nuisible, à lui laisser suffisamment des branches pour le rendre plein partout, à aider & à soutenir un quartier foible, à arrêter la fougue d'un autre, à procurer en un mot, cette belle harmonie de chacune des parties qui forment le tout, & à se promettre des récoltes successives. Cependant sur presque tous nos oliviers que trouvons-nous ? Rien que de forcé & hors de sa place, des quartiers entièrement dégarnis, tandis que d'autres n'offrent que confusion ; partout des onglets, des chicots, des bois morts, des éclats, des plaies vieilles, des faux bois, de longues branches sans pousses, des membres nuds, des vides irréparables, & des coupes défectueuses ? Veut-on en savoir la cause ? Je le répete ; on coupe, mais on ne sait pas tailler. Je vais faire connoître dans le plus grand détail toutes ces défectuosités ; c'est offrir le moyen de les prévenir & d'y remédier.

Onglets.

On appelle *Onglets* cette partie, qui est à l'extrémité de la taille & qu'on a coupée à quatre ou cinq lignes au-dessus de la pousse qu'on a laissée. Cette partie trop alongée forme, auprès de la pousse restante,

Digitized by Google

une petite saillie, qui se desséche, & fait languir la branche; on évite cette défectuosité en taillant ras de la branche qu'on laisse sur l'arbre. Je n'hésite pas, quand ma premiere coupe laisse un trop long bec, d'y revenir une seconde fois & même une troisieme, jusqu'à ce que la plaie reste horisontale à l'écorce de la branche, & qu'elle puisse facilement la couvrir, ce qui en opére la guérison entiere.

Chicots.

Les chicots sont les restes des branches qu'un cultivateur inappliqué laisse de la longueur de deux ou trois pouces, au lieu de les tailler près de la branche, qui doit rester. Il est démontré par une longue expérience, que la seve ne couvre jamais ces onglets ni ces chicots. Ils se desséchent, ils meurent, & peu à peu ils font périr le bois auquel ils tiennent. On appelle aussi chicots un espece de talus en forme d'escaliers laissé à l'endroir, où on a coupé une branche. Cette coupe produit les mêmes inconvéniens.

Bois-mort.

Il est rare de trouver du bois naturellement mort & des branches desséchées sur un arbre taillé par une main habile. Les vers, les vents, les froids &c. . . . occasionnent quelquefois la perte de quelques branches, qui meurent; dès que je m'en apperçois, je coupe & je retranche le plutôt possible tout ce qui est mort, ou mourant.

Eclats.

Les éclats ne sont pas rares sur les oliviers: on veut ôter une branche, elle est à demi-coupée, un

cultivateur inconſidéré la tire avec force, la branche éclate. Ces éclats ont des ſuites fâcheuſes, je les évite avec la plus grande attention : on peut raſer un onglet, couper un chicot ; mais pour faire diſparoître un éclat, il faut couper la branche éclatée ; pour l'ordinaire cette branche eſt néceſſaire à l'arbre, on la laiſſe pour le remplir ; ſon entiere ſuppreſſion occaſionnera un vide, qui eſt toujours défectueux. Pour prévenir ces éclats, je commence par couper la branche du bas en haut, le plus près qu'il m'eſt poſſible de la branche, que je veux laiſſer. Quand elle eſt à demi-coupée, je paſſe ma ſerpe par derriere la coupe ; je fais une inciſion à la branche que je veux ôter & en même-tems je la tire de l'autre main, elle cede ſans éclats. Si c'eſt un membre ou une branche-mere, je la coupe par deſſous & aux deux côtés. Je la ſoutiens crainte qu'elle n'éclate par ſon propre poid, je la coupe auſſi par-deſſus ; l'ayant ainſi minée de toute part, je l'abandonne, elle tombe d'elle-même. Quelquefois, mais rarement, je ſuis obligé de l'aider pour la faire tomber ; & toujours je ſuis moralement ſûr qu'elle n'éclatera pas. J'aime mieux travailler demi-heure de plus pour couper ces branches, que de meurtrir mon olivier par un éclat, qui lui ſeroit long-temps funeſte.

Plaies anciennes.

J'appelle *anciennes plaies* les parties des branches ou des troncs de l'arbre, deſſéchées, ou mortes. Elles ſont pour l'ordinaire les ſuites des chicots, des éclats, dont je viens de parler, ſouvent d'un trop grand froid, qui a affligé ces arbres ; quelquefois auſſi d'un manque de ſeve ou d'une trop grande abondance. On coupe par exemple une groſſe branche, un quartier d'un arbre, il pouſſe près de la plaie diverſes petites bran-

Digitized by Google

ches ; ceux qui connoiſſent les ſuites d'une ſeve, qui n'eſt pas ſuffiſamment tirée, laiſſent ces branches pour l'amuſer, en attendant qu'elle ſe porte d'un autre côté, & peu à peu ils retranchent ces nouvelles pouſſes. Mais ſi on ſe preſſe trop, ſi on arrache ſans ménagement toutes ces branches nouvelles ; la ſeve abandonne tout ce qui répond à la branche coupée, cette partie du tronc ainſi abandonnée languit, le hâle la ſaiſit, le ſoleil la deſſéche, les gêlées la pénétrent, les eaux filtrent entre l'écorce & le bois, des inſectes s'y logent, l'écorce tombe, & la plaie s'aggrandit. Pour les prévenir, ces plaies, je coupe le moins qu'il eſt poſſible de groſſes branches, je laiſſe croître les pouſſes, qui ſortent autour de la plaie, j'entretiens ainſi ma ſeve ; ſi ces pouſſes ſont toutes inutiles, je les retranche peu à peu les unes après les autres, & à différentes repriſes. Mais quand le mal eſt fait, comment guérir ces plaies ? L'arbre eſt-il vieux, foible, & hors d'état de ſe remettre, je coupe les branches, & le tronc juſqu'à la ſouche. Dans cinq à ſix ans j'aurai de nouveaux réjetons, qui remplaceront mon arbre. S'il eſt encore jeune, ſi je puis m'en promettre une guériſon entiere ; j'en tire toute l'écorce morte, j'ôte le bois mort ou pourri, je me ſervirai de la ſcie, du ciſeau, & même de la cognée, j'adoucirai enſuite, avec ma ſerpe, ces nouvelles plaies ; peu à peu la ſeve les couvrira, & bientôt l'arbre malade ſera guéri.

Faux-Bois.

Les *faux-bois* connus ſous le nom de *gourmands* que le vulgaire appelle *tetaires* ou *boit-huile*, parce qu'ils ſuccent, & boivent partie de la ſeve, qui fournit l'huile, ſont certaines branches vigoureuſes, qui ſortent du pied, du tronc, ou des branches-meres

Digitized by Google

de l'arbre. Elles poussent une écorce à travers de laquelle la seve se fait jour, elles naissent, croissent, grossissent, & s'alongent presque tout-à-coup; leurs feuilles sont plus longues, plus larges, & de couleurs plus vives que celles du reste de l'olivier; elles montent toujours perpendiculairement. Ces sortes de branches sont ordinairement infructueuses, les cultivateurs s'accordent à les supprimer. Ce qui donne lieu à un espece d'émondage, qu'on fait dans l'été. Je voudrois que ce soin fut toujours confié à une main habile. Très-souvent une branche gourmande est nécessaire pour remplir un vide, pour remplacer une branche vieille ou épuisée &c. . . . . Les personnes peu expérimentées coupent tout sans discernement. Il suffit que ces branches sortent des troncs, où le long des sources de l'olivier, pour qu'on les abbate. On voit même des femmes armées de mauvaises serpes se charger de ce soin. Pour l'ordinaire en retranchant ces faux-bois, on les multiplie; il en renaît deux ou trois autour de la plaie, qui sont encore abbatus; de nouveaux succédent & toujours en plus grand nombre, qu'on coupe aussi, de-là tant d'especes de tête de saule sur les branches des oliviers; de là tant de branches infortunées, qui ne sont plus qu'un tissu de cicatrices.

J'aimerois mieux ne couper ces gourmands que lors de la taille. Je n'oublie jamais, en quelque tems que je les coupe, que le moyen d'en avoir peu, c'est d'en laisser croître quelques-uns. En conséquence je conserve tous ceux, qui sont bien placés; pour les autres, je les abats. Un gourmand est toujours mal placé, quand il pousse trop près d'un autre, qu'il croise sur une ou plusieurs branches, qu'il s'éleve perpendiculairement à la tige, enfin quand il ne peut servir à renouveller l'arbre. Dans tous ces cas je le supprime, je le supprime encore quand il a au-dessus, ou à ses côtés des branches

Digitized by Google

ches fructueuses, & en bon état. Mais si ces branches fructueuses sont foibles, usées, ruinées, si elles sont vieilles ou épuisées, je les sacrifie, & je conserve les gourmands. Si deux branches, une à fruit, l'autre gourmande, sont placées de façon qu'elles puissent rester toutes les deux à la fois, je taille à l'ordinaire ma branche à fruit, & je conserve aussi la gourmande pour remplacer la branche fructueuse, qui épuisée lors de la taille suivante, sera condamnée.

L'olivier longues branches se porte naturellement vers le haut, & se dégarnit par le bas; pour le retenir je le rapproche, je le taille sur les branches qui s'élévent, au moyen de ce rapprochement je met un frein à sa fougue. L'olivier ainsi concéntré pousse de tems en tems des branches nouvelles. Je les conserve elles serviront dans la suite à renouveller partie de mon arbre.

Membres nuds.

Souvent je suis forcé, surtout quand je taille des arbres vieux, d'ôter de distance en distance quelques branches-meres, & de laisser des membres nuds. S'ils poussent des gourmands, je les conserve, & je coupe la branche la plus voisine, je renouvelle ainsi peu à peu mes arbres vieux & je les rajeunis.

Mais ces branches nouvelles, ces faux-bois, ces gourmands, ces *tetaires*: ces bois-l'huile, sont des branches infructueuses, des branches, qu'on doit proscrire; pourquoi donc les conserver avec tant d'attention? Pour remplir un vide, pour rajeunir un arbre vieux, pour remplacer une branche épuisée, &c. Voilà des motifs, me dira-t-on, qui peuvent décider un jardinier, qui veut avoir un arbre rangé; mais un cultivateur, dont l'objet principal est de se procurer des récoltes abondantes, doit-il se conserver

D

Digitized by Google

des branches gourmandes ? Oui sans doute, parce qu'il sait le moyen de les rendre fructueuses, en les faisant servir à la beauté de ses arbres. J'étête ces gourmands. Ils poussent des branches lattérales, qui feront des branches à fruit. Ces branches lattérales si elles sont vigoureuses, pousseront encore des branches verticales & perpendiculaires, elles seront aussi étêtées à la taille suivante. Ces branches quoique gourmandes dans leur origine, étant ainsi taillées cessent de monter, leur feu s'amortit. Par la soustration de la partie la plus considérable d'elles-mêmes; & par les plaies qu'elles reçoivent, elles deviennent branches fructueuses, elles donneront pousses & fruits.

Coupes défectueuses.

Pour donner une idée juste de la *coupe défectueuse*, j'expose les qualités nécessaires d'une taille réguliere. Elle est courte, ronde, lissée, & unie; elle ne doit avoir ni creux ni éminence, ni haut ni bas; toujours la plaie doit être à fleur de la branche, sur laquelle elle est faite, pour qu'elle soit bientôt couverte & entiérement garnie, jamais le bois ne doit être éclaté ou fendu, ni la peau entamée. Ces difformités trouvent leur source pour l'ordinaire dans l'impéritie du cultivateur, quelquefois c'est faute d'avoir une bonne serpe; le cultivateur n'en est pas moins inexcusable.

Du temps convenable à la taille des oliviers.

On propose d'émonder l'olivier à la fin de l'automne, ou pour le plus tard au commencement de l'hiver, (*a*) sans qu'il y ait à craindre de les voir périr par

(*a*) M. La Brousse pag. 15.

Digitized by Google

les froids ; on nous donne pour toute raison l'expérience de deux olivettes voisines l'une de l'autre, dont l'une émondée avant l'hiver de 1768, & l'autre après. La premiere fut en bon état au printemps, & l'autre très-maltraitée. Ces exemples prouvent qu'il y a moins à craindre de tailler l'olivier avant l'hiver, que pendant les froids, il peut se trouver d'ailleurs des circonstances locales & particulières sur ces faits que nous ignorons ; & souvent la nature prend plaisir à se jouer de nos observations, à nous tromper dans nos recherches, & à nous mettre en défaut. Il arrive quelquefois qu'un olivier, qui n'est point émondé, périt par les froids, qui ne portent aucun dommage à son voisin qui avoit été taillé. Disons plus ; j'avois un olivier monté sur trois pieds ; en 1775 les deux pieds placés, l'un au midi, l'autre au couchant périrent, le seul exposé au nord résista à la violence du froid. Ce ne sont là que des faits particuliers qui confirment la regle générale : que l'olivier très-délicat, très-sensible au froid, ne doit être taillé qu'à la fin de l'hiver & au commencement du printemps. La regle que je propose ne peut cependant avoir lieu que dans les pays, où ces arbres sont peu multipliés : dans ceux, où l'olivier donne la principale & presque l'unique récolte, la taille dure environ trois mois, quoiqu'on n'y taille chaque année que la moitié des oliviers. Dans ces pays abondans en huile, on ne peut tailler qu'après la récolte, qui ne finit souvent qu'après l'année. Forcé de tailler mes oliviers au cœur de l'hiver, je fais un choix rélativement à la taille que je dois leur donner.

Au mois de Janvier & Février, je taille de préférence mes oliviers, qui sont favorablement situés, ceux surtout qui doivent être légérement élagués, & auxquels il ne faut retrancher que de petites branches. Je ne taille jamais dans ces deux mois mes ar-

Digitized by Google

bres jeunes ; parce qu'ils poussent d'abord avec impétuosité, & qu'ils s'empressent naturellement de nous donner des preuves prématurées de leur fécondité & de leur vigueur. Cette impétuosité seroit beaucoup accélérée par le retranchement des branches coupées à la taille, qui donneroit une seve plus abondante à celles qu'on auroit laissées, & ces pousses prématurées pourroient facilement périr, ainsi que le reste de ces jeunes arbres par la rigueur des froids.

Dans le cœur de l'hiver, je ne coupe point de quartiers, ni de grosses branches. Je taille toujours avec ménagement, parce que les plaies multipliées, ou les plaies trop grandes venant à recevoir les eaux glacées des pluies, & des frimats, qui pourroient se congêler dessus fairoient infailliblement périr mes arbres.

Comme dans toutes les olivettes, il se trouve toujours, même parmi les arbres déja formés, & qui n'ont besoin que d'une taille légere, des jeunes plants, des rejettons, des entes, & des arbres qui ont besoin d'être ravalés, ou auxquels il faut retrancher quelque quartier, quelques branche-mere, j'ai la précaution de renvoyer la taille de ces jeunes plants, & le ravalement de ces arbres, à une saison plus douce. Il ne m'est pas difficile au Printemps de reconnoître dans ces olivettes les arbres que j'ai omis, lors de la taille. S'il n'est question que de quelques grosses branches, je les dépouille de tous leur rameaux, pour que mon coup d'œil ne soit point gêné pour tailler le reste de l'arbre, & au mois de Mars j'ai soin d'abattre ces branches dégarnies.

Je ne taille jamais quand il gêle, ni quand la terre est couverte de neige. Dans un valon, dans un fond froid, ou aquatique, je taille plus tard que sur le sommet d'une montagne, ou sur le penchant d'une colline. J'ai moins à craindre le froid, pour une olivette

exposée au levant, & au midi, que je taille; que pour une autre située au nord.

Le temps auquel on doit tailler l'olivier n'est donc pas absolumeut fixe, il dépend des saisons, des climats, des positions, de la nature du terrain, de l'âge, de la qualité, de la vigueur, & de l'état des arbres.

Figure agréable.

Quand je taille un arbre, je m'applique singuliérement à lui donner une belle figure, une figure réguliere & agréable. Elle consiste dans la proportion de toutes les branches entr'elles, de façon qu'il soit taillé pour être plein partout & sans confusion, après qu'il aura donné ses nouvelles pousses : que les branches également distribuées dans tout l'arbre jouissent toutes des bienfaits de l'air, des pluies, des rosées, des regards du soleil & de son feu vivifiant. Ces branches fecondées par ces causes diverses donneront du fruit en abondance & d'une meilleure production.

Pour donner cette figure non moins utile qu'agréable, avant de commencer ma taille, je jette un coup d'œil sur l'ensemble de mon arbre, je le visite ensuite en détail, j'examine la distribution de ses branches; leur qualité, leur nombre, fixe mon attention, & son état de vigueur ou de foiblesse, de santé ou de maladie n'échappe pas à des regards attentifs. Après avoir visité mon arbre dans le plus grand détail, je le décharge de toutes les branches épuisées, je coupe toutes les branches directes & verticales, qui sont au milieu de mon olivier, & je l'évide presqu'entiérement. Je coupe ensuite les grosses branches, les quartiers surnuméraires. Sur chaque olivier, je laisse trois ou quatre quartiers, sur ces quartiers je laisse venir deux, rarement trois branches-meres; celles-ci nourrissent des petites branches, qui donnent des pousses, & ces pousses portent les olives.

Digitized by Google

Je trouve souvent des oliviers montés sur plusieurs pieds. M. la Brousse (pag. 17) veut que je les monte tous sur un seul, & que j'arrache les autres. Il promet que ce pied seul, qui coutera moins de bonification & moins de travail, produira beaucoup plus que tous les autres ensemble. Avant que de faire cette opération, j'examine si cet arbre monté sur plusieurs pieds languit; si la terre, qui dans une médiocre étendue nourrit ainsi plusieurs arbres à la fois, est trop épuisée pour faire porter à chacun d'eux beaucoup de branches à fruit, & si ce grand nombre de pieds dévore véritablement la substance de l'olivier. Dans ce cas, j'ôte un ou deux pieds, suivant le besoin de l'arbre, que je taille. Mais cet olivier monté sur plusieurs pieds est il fertile ? a-t-il chargé l'année précédente, ce que je connois à ses branches ? est-il vigoureux ? je le laisse subsister sur tous ses pieds sans qu'on doive m'accuser d'impéritie. Je vois plusieurs oliviers montés sur trois, quatre, & même cinq pieds, qui ont donné & qui donnent encore un quintal & demi d'huile. De plus il n'est pas rare que le froid tue un pied d'un arbre, tandis que l'autre subsiste dans toute sa vigueur; autre raison qui me permet de conserver un olivier monté sur plusieurs pieds; quand l'un périt, l'autre résiste.

Après avoir coupé les pieds, les branches meres, les quartiers selon le besoin de mon arbre, j'émonde les branches qui restent, je tâche de n'y laisser ni vide, ni touffe, je tâche de prendre un juste milieu entre décharger trop un arbre, & lui laisser une trop grande quantité de branches; dans le premier cas, on n'a que des gourmands; dans le second, l'arbre ne donne que des pousses foibles, & peu de fruit. Ses branches multipliées ne sont bonnes que pour le ruiner, elles consument en pure perte une trop grande quantité de seve, leurs pousses sont pe-

Digitized by Google

tites, maigres, rabougries, & l'arbre lui-même n'est qu'une espece de pin.

Quand j'ai fini de tailler un olivier, je m'en éloigne de quelques pas, pour appercevoir & réparer les défauts qu'une trop grande proximité pourroit avoir dérobé à mes yeux. Par la même raison, après avoir taillé une olivette, j'examine tous les arbres, je jette un coup d'œil sur l'ensemble & j'examine en particulier chaque arbre pour réparer toutes les défectuosités, que j'apperçois.

Je finis ma taille avant le mois d'Avril, parce que dans ce mois elle occasionne une grande perte de seve qui nuit beaucoup aux arbres.

ARTICLE VII.

Des maux de l'olivier, des moyens de les en préserver, ou de les guérir.

TOUT ce qui vit, tout ce qui végéte, est sujet aux mêmes maux qui attaquent notre fragile existence. Les animaux, les plantes, les arbres ont des maladies; l'olivier n'en est pas exempt. Les froids excessifs, les grandes chaleurs, les sécheresses, le trop d'humidité lui nuisent, des vers destructeurs dévorent son fruit, ses pousses, & ses branches; le sein de la terre n'est pas un rempart assez solide pour les défendre contre leurs poursuites. Ils s'établissent dans la souche de cet arbre, la rongent, en pompent les sucs, & le privent ainsi d'une nourriture nécessaire, dont la suppression le fait bientôt languir.

Le froid fait périr les oliviers trop vigoureux, ceux surtout qui sont en seve lorsqu'il gêle. Ce qui arrive quand on les a trop fumés les années précédentes,

Digitized by Google

qu'on les a taillés trop court, lorsqu'on en a coupé des quartiers, des branches-meres, qu'on en a supprimés tous les gourmands, ou qu'un hiver trop doux a mis en mouvement leur seve &c... ceux qui sont plantés dans des terrains aquatiques sont plus exposés à souffrir des gêlées; j'y creuse des fossés, je desséche ces sols, & jamais l'eau n'y croupit par ma négligence : dans ces terrains j'emploie du fumier chaud pour les défendre du froid, comme d'une trop grande humidité. Je menage mon fumier, ma taille, je coupe rarement de grosses branches, moins encore des quartiers, & toujours je conserve des gourmands, qui les remplacent, ou qui amusent la seve, en attendant qu'elle ait pris un autre cours.

Les grandes chaleurs, la sécheresse nuisent aussi à l'olivier. Dans un terrain sabloneux & sec, dans un fond pierreux je conduis en hiver comme en été l'eau des pluies aux pieds des mes arbres, afin qu'elle pénétre bien avant la terre, & qu'elle humecte leurs racines les plus profondes. Pour les défendre des grandes chaleurs, j'ai soin de les labourer après les pluies du printemps & avant que le hâle ait durci la terre, j'aide au besoin les arbres que je puis arroser, & je les laboure trois ou quatre jours après. Sans ce dernier travail, mon arrosage leur seroit plus funeste que la sécheresse contre laquelle je veux les défendre. Les pluies des mois de juillet & d'Août, aussi précieuses que rares, nuiroient à nos oliviers, si, après ces pluies, je négligeois de les labourer; le sol en deviendroit plus dur, & la terre seroit privée des bienfaits du Ciel.

Des Vers.

J'ai observé plusieurs especes de vers qui attaquent en différens temps l'olivier & de diverses manieres. Le

Digitized by Google

premier eſt une chenille, qui s'établit dans la ſouche de cet arbre. Mr. la Brouſſe qui en parle ſçavamment (pag. 23 & ſuiv.) croit qu'elle eſt la même que celles, qui rongent les poiriers, les marroniers, &c . . . . Il obſerve que quoiqu'on faſſe ététer ces arbres, ils ne s'en trouvent pas mieux, qu'ils font quelques fois des nouvelles pouſſes : mais qu'ils meurent l'année ſuivante. Le mal eſt au pied, pourquoi appliquer le remede à la tête ? Ce ſavant ajoute que pour obvier à cette mortalité, il faut répandre autour de l'olivier un panier de ſuie & l'arroſer; que l'eau imprégnée de la ſuie pénétre les racines de l'arbre, & qu'elle en tue les chenilles : que ce n'eſt que par ce ſeul moyen, que l'olivier peut échapper au mal qui le mine. Je loue cette découverte ſans pouvoir en profiter, la cheminée de ma Maiſon Ruſtique ne me fournit pas dans un an de quoi fumer un ſeul olivier, comment ſécourir tant d'autres que je cultive ? J'ai un moyen tout ſimple : j'ôte, j'arrache la cauſe du mal, & le mal diſparoît. En creuſant une conque au pied de mes arbres, lorſque je les fume, j'examine avec ſoin s'il ne s'y trouveroit pas de vieilles ſouches, je les arrache, ſurtout quand elles commencent à ſe pourrir. Ce que je connois à leur couleur; tant que la ſouche eſt vive, elle eſt blanche. Eſt-elle morte ? elle jaunit d'abord, enſuite elle eſt brune, elle tombe enfin en diſſolution & en pourriture. Les vers alors y pratiquent leur retraite ainſi que les fourmis, les rats &c... J'ai trouvé cette année un eſſaim d'abeilles dans la ſouche pourrie d'un vieux ſaurin.

Cette ſouche morte fait languir l'arbre & lui communique les vers qui rongent ſes racines. Je tire du pied de mes arbres toute la ſouche vieille, morte ou mourante, je fume bien mes oliviers après les avoir taillés, & mes oliviers ainſi cultivés ſe rétabliſſent parfaitement. C'eſt ainſi que je conjecture que l'olivier

Digitized by Google

malade de l'ancien Consul de Montpellier recouvra sa vigueur. Ce Consul avoit un olivier monté sur deux pieds, qui avoit déja perdu presque toutes ses feuilles, il fit arracher un de ces pieds, il y trouva quatre chenilles; après l'avoir fait nettoyer, il le transplantât, & bientôt il eût un bel arbre. Le pied qu'on n'avoit pas arraché fut entourré de suie, on l'arrosa & l'olivier profita si bien, qu'il portoit un sac d'olives dans les bonnes années. D'après cet exposé, le pied qu'on transplanta forma bientôt un bel arbre. Quelle précaution avoit-on prise ? Celle de le bien nettoyer. Or on ne pouvoit nettoyer ce pied qu'en tirant de sa souche tout ce qui étoit vermoulu, gâté, & pourri. L'autre pied, qui n'avoit point été arraché comment fut-il secouru ? On l'entourra de suie, on l'arrosa & l'arbre se réfit. Ne nous seroit-il pas permis de croire qu'on creusa au pourtour de ce pied, qu'on le nettoya comme l'autre, qu'on en tira toute la vieille souche-mere des deux pieds; qu'après l'avoir ainsi nettoyé, on le fuma avec de la suie, & qu'on l'arrosa ensuite? C'est-là notre méthode, c'est ainsi précisement que je détruis les vers qui rongent les pieds de mes arbres. Toute la différence consiste, en ce que je me sers de toute sorte de fumier; tandis que Mr. la Brousse n'emploie que de la suie.

Voici comment cette souche meurt : on coupe des oliviers jusqu'à la souche, après des hivers cruels, qui les ont fait périr. Ces souches poussent nombre de rejetons, qui se nourrissent d'abord uniquement de la souche-mere & de ses racines; ces rejetons font ensuite des racines & des souches qui lui sont propres, qui les soutiennent, & les alimentent de concert avec la souche-mere. Dans la suite des temps, ils ne se nourrissent plus que de leur propre souche, & de leurs racines. Alors la souche-mere périt, elle tombe en dissolution, & les vers l'attaquent, elle est à

Digitized by Google

charge aux pieds qu'elle a poussé, qu'elle a nourri dans leur jeunesse, elle se desséche, les fait languir, & leurs feuilles tombent. Le mal ainsi connu, il est facile d'y appliquer le remede convenable. Celui que j'emploie est simple, il est naturel, il se trouve entre les mains de tous les cultivateurs. J'en ai fait mille expériences, toutes m'ont réussi.

A peine l'olivier commence-t-il à végéter qu'on voit des vers sur ses branches dévorer l'espérance de nos récoltes. C'est une petite chenille que nos cultivateurs appellent *niéron*. Elle s'introduit indifféremment dans les pousses à fruit & dans celles à bois, elle dévore les boutons & les germes. Parfaitement semblable à un vers-à-soie nouvellement éclos, elle en differe seulement en ce que celui-ci est brun foncé, & l'autre est blanc. Cet insecte feroit des ravages infinis, si sa vie étoit longue; heureusement il périt presque en naissant.

On voit ensuite paroître un autre ver semblable à un puceron couvert d'un duvet cotoneux, d'un beau blanc; après qu'il a crû, ce puceron est de couleur purpurine, on le voit rempli d'une liqueur rouge comme le kermès. Quand on voit sur nos oliviers beaucoup de ce coton, on craint pour la récolte; cet insecte s'attache principalement aux *rafinets* des oliviers, les desséche & les fait périr. J'appelle *rafinet de l'olivier*, les boutons, ou les fleurs de cet arbre réunies sur une même queue, au nombre de quinze, de vingt & même davantage, en forme de grappes de raisins. J'ai vû sur nos oliviers pour la premiere fois aux mois d'Avril & de Mai de l'année 1781, un insecte d'une espece nouvelle, il étoit de couleur d'un verd-d'olive-pâle, de la forme des poux, qui affligent de temps à autre nos figuiers, nos orangers, &c.... comme eux il étoit intimement attaché à l'écorce des jeunes branches & le nourrissoit de leur substance. C'est le seul

ver de nos oliviers, que j'ai vû attaqué par les fourmis.

Je crois qu'on ne sauroit prévenir ces différens maux ; je ne vois pas comment on pourroit y remédier. Mr. la Brousse (pag. 38.) propose un moyen dont il dit avoir fait l'épreuve aux années 1770. 1771. 1772. Sur plusieurs oliviers attaqués des vers & des cirons. Il jetta sur chaque arbre quatre poignées de cendre, dans un temps calme ; il remarqua que ces oliviers devinrent de jour en jour plus verts, & qu'un mois après ils furent délivrés d'une partie de ces insectes. Il ajoute qu'il fit la même expérience avec de la chaux pulvérisée : mais que le succès ne fut pas le même.

Lépre ou Rasquete des Oliviers.

On prétend que la *lépre* ou la *rasquette* de l'olivier est occasionnée par la piqûre d'un ver, qui s'insinue dans l'écorce des jeunes branches, s'y loge dans le bois, & se nourrit de la substance de l'arbre : que la seve s'extravase autour de la piqûre de cet insecte, qu'elle se réleve en bosses, qui s'ouvrent & forment plusieurs plaies rondes sur les branches malades. Ce sont ces plaies, ces bosses, qu'on appelle *Lépre* ou *Rasquete*. On prétend encore que ce mal se guérit, en taillant court, autant qu'il est possible, les branches lépreuses ; qu'il faut couper encore toute la seve extravasée, toutes les bosses, qui se trouvent sur les branches, qu'on n'a pas abattu à la taille. On assure que le ver périt par cette opération : que la plaie se récouvre, & que la seve réprend son cours naturel. On sent que cette opération est pénible, surtout quand le mal est multiplié. J'ose dire que ce remede n'est pas infaillible ; j'ai vu bien des cultivateurs se plaindre avec raison du peu de succès de cette

Digitized by Google

pratique. J'ai obſervé que cette lépre ſort même des plaies faites par la ſerpe, lors de la taille des oliviers malades. J'ai dans un de mes vergers un arbre lépreux, ſur lequel j'ai ſouvent réïtéré cette expérience; elle a toujours été ſans ſuccès. Cet olivier à conſtamment pouſſé de nouvelles branches, que j'ai vû bientôt couvertes de lépre.

L'agriculture eſt enfin parvenue à connoître l'origine, la cauſe principale d'une autre eſpece de ver, qui s'attache à l'olivier, ſe nourrit de l'écorce interne des petites branches, qu'il dévore ſurtout à leur bifurcation. Ce ver reſſemble parfaitement au *ciron*, qui ronge les pois, les feves, &c.... D'abord ver, il devient enſuite Papillon. (*a*) Il couvre ſes aîles de deux écailles. Son corps eſt de couleur brune. Il a la tête noire, à ſes côtés ſont deux antenes de la même couleur; au-deſſous, deux ſerres, & pluſieurs pattes. Il vole d'un arbre à l'autre, pique les plus petites branches, & coupe les nouvelles pouſſes. Cependant la ſeve en eſt arrêtée, l'eſpérance des branches à fruit détruite, les rameaux languiſſent, ſe dépouillent de leurs feuilles, & le moindre vent ſuffit pour les faire tomber. Tel eſt l'affreux & trop reſſemblant portrait que nous a fait Mr. la Brouſſe de ces vers & de leur dévaſtation. Les cultivateurs attentifs ont cherché à connoître la cauſe & l'origine de ces inſectes, & ils ſont enfin parvenus à les éloigner de nos oliviers. D'après leurs obſervations & leurs expériences, pourrai-je me priver de faire connoître leur origine, les moyens de les prévenir & de les détruire.

Ces vers parurent ſur nos oliviers en 1767. Ils ſe

(*a*) Voyez Mr. la Brouſſe pag. 32.

multiplierent les années suivantes, peu-à-peu ils se dissiperent. Ils reparurent encore avec plus de rage, & en plus grand nombre, en 1776; nos oliviers en sont aujourd'hui entiérement délivrés. L'expérience nous apprend que les arbres qui furent maltraités par le froid dans les années 1766, 1767, 1768 & 1775, ont beaucoup souffert du ciron. J'ai observé que ceux que les froids avoient fait périr, & qu'on laissoit sur leur tige dans l'espérance de les voir repousser, furent criblés par ces insectes, depuis le pied jusqu'aux plus petites branches: que ceux qui ne furent pas entiérement perdus furent aussi attaqués par ces vers & que lorsque la seve fut en mouvement, l'on vit sortir des piqûres de ces arbres une espece de gomme résineuse, en forme de perle: que ceux au contraire, qui n'avoient pas été maltraités par les froids furent respectés des vers, les premieres années; & que la contagion fut moins cruelle pour eux les années suivantes. Mr. la Brousse donne la raison de cette différence. » Dans les grands froids, (dit-il, » page 33) la seve des oliviers se dilate, leur écorce » éclate & se fend.... Ces fentes interceptent le » cours de la seve. Tout cela cause une mortifi» cation dans ces parties qui dégénere en vermou» lure; cette poussiere attire les cirons qui aiment » à s'en nourrir. » Ne pourroit-on pas dire encore, que le bois de l'olivier mort, malade ou mourant perd beaucoup de son aprêté, de son amertume, & que le ciron s'en nourrit plus volontiers. Il est de fait que le bois sain, qu'on a retranché de l'olivier par la taille, devient la proie de ces vers, toutes les fois qu'on le laisse en pleine campagne; tandis que si on a soin de l'enfermer, on le conserve plusieurs années, sans qu'on y apperçoive la moindre piqûre. Ce fait est si assuré, qu'un propriétaire peut forcer son voisin de tirer de ses olivettes tout le bois

Digitized by Google

coupé, de peur que le Ciron, qui infailliblement attaqueroit ce bois mort ne passât du bois coupé, aux arbres, & que le mal ne se communiquat d'un olivier à l'autre ; dans la crainte du même inconvénient les bergers brûlent avant la belle saison, les restes des rameaux d'olivier, dont leurs brebis s'étoient nourries.

De tous ces faits, il semble qu'on pourroit conclure que la langeur, les maladies, la mortalité des oliviers sont la cause principale, la vraie origine des Cirons qui les dévorent : que des oliviers morts ou malades, ils se communiquent aux oliviers sains : que ce n'est que casuellement que ces vers attaquent nos arbres ; que leurs graines ne sont pas déposées sur les troncs, les branches, & les feuilles des oliviers ; puisque ces feuilles, ces branches, ces troncs ne sont point piqués de vers, lorsqu'on a soin de les enfermer. Peut-être pourroit-on aussi en conjecturer que ces vers ne différent point de ceux qui mangent les pois, les feves, &c... qu'on appelle charançon *gourgoussons* ; du moins ils en ont la forme & la voracité.

Les moyens de détruire, & d'éloigner les cirons, qui profitent des dommages que les hivers rigoureux ont porté aux oliviers, sont faciles & peu couteux, dit M. la Brousse (pag. 35) 1°. labourer les champs d'oliviers avant l'hiver, 2°. émonder ces arbres toutes les années, s'il est possible, 3°. les fumer légérement. Ces trois moyens, continue cet Observateur, sont assurément bien simples ; & cependant ils sont capables de faire déserter en peu de temps cette multitude de vers qui désoloient les oliviers. Ces trois moyens ne le rassurent cependant pas, il en propose un plus sûr, c'est d'abattre dans le mois de Mai au plus tard, toutes les branches mortes ou malades en les coupant au-dessous de la loge des vers, à l'endroit où l'arbre est encore sain. Il recommande d'a-

voir soin d'enlever & de porter au loin toutes les branches coupées, il observe que ce moyen seroit plus efficace, si chacun à l'exemple de son voisin, le mettoit en pratique; il assure qu'on parviendroit par là à l'entiere destruction de ces insectes. Sa prophetie s'est accomplie, nos oliviers sont délivrés de ces vers destructeurs, j'ai suivi la méthode qu'il a proposée, du moins je m'en suis peu écarté, j'ai labouré mes oliviers à la fin de l'hiver ou au commencement du printemps, & deux fois encore dans la belle saison. J'ai fumé mes arbres, qui étoient attaqués des Cirons; je les ai taillés toutes les années, je les taillois très-court, & toujours sur le nouveau; depuis le commencement du printemps jusqu'après l'automne, j'ai coupé toutes les petites branches que ces insectes rongoient. Il est facile de les connoître, elles se dessèchent, leurs feuilles, jaunes d'abord, deviennent ensuite rouges & ces branches cironées restent enfin dépouillées de leurs feuilles, quoique le ver fut mort, ou que le ciron se fut envolé, je destinois au feu ces branches viciées, crainte que leur mortification, leur vermoulure ne donna naissance à des insectes nouveaux. Cette même raison me force encore à présent de retrancher de mes oliviers tout le bois mort en quelque saison que je l'apperçoive; de ne jamais laisser dans mes vergers les branches ni les troncs coupés lors de la taille; & si malheureusement des froids trop violens affligoient à l'avenir nos oliviers, je couperois jusqu'à la souche mes arbres entiérement morts; & je taillerois bien court ceux qui n'auroient perdu que leurs branches ou leurs nouvelles pousses. Il seroit à souhaiter que chaque propriétaire agit selon cette méthode. C'est le seul moyen de prévenir ces vers dévorans. Ce moyen n'étoit pas ignoré de la plupart de nos Cultivateurs, en 1766 lors des premiers froids, dont j'ai parlé, ils eurent

eurent soin de s'y conformer, ils gémissoient publiquement de ce que des propriétaires sans expérience laissoient sur pied des arbres, qui ne donnoient aucun signe de végétation. Ils prévirent que ces arbres seroient les premiers attaqués des cirons : que ceux-ci dévasteroient ensuite les oliviers que les froids avoient épargnés ; qu'ils passeroient de terroir en terroir, de quartier en quartier ; & que successivement ils feroient des ravages infinis dans presque toute la Provence : malheureusement l'événement a justifié leur crainte.

Enfin il est un ver, qui ronge les fruits de nos oliviers. M. la Brousse & avant lui M. Sieuve ont cru avoir trouvé une espece de goudron pour en préserver l'olive ; l'un se réserve le secret de son invention, l'autre donne au public sa recette ; » prenez, nous » dit-il, (pag. 43) vingt-cinq livres guitran ; autant » de poix noire ; faites bouillir légérement ces ma» tieres dans un vase de terre, remuez-les, avec » une spatule de bois pendant leur dissolution ; tirés » ce mêlange du feu après qu'il aura resté un demi» quart d'heure, avant de l'appliquer à l'arbre il faut » le faire tiédier » ou l'appliquer chaud avec un pinceau de barbouilleur (ibid pag. 42) en décrivant autour du pied de l'olivier & au-dessous des fourches, un anneau de six pouces de large, chaque fourche demande un anneau particulier. Cette opération devroit se faire dans le mois d'Avril par un temps sec, sans brouillard, ni rosée, après avoir bien vergeté l'endroit où l'on doit appliquer le goudron ; celui de M. Sieuve couteroit deux sols pour chaque pied ; en employant celui de M. la Brousse, tout compte fait, la dépense pour chaque pied monteroit à un sol.

Les Cultivateurs ont négligé ces goudrons ; leur prétendue efficacité part d'un principe faux. On suppose que les œufs de ces insectes sont déposés dans

Digitized by Google

les cavités que forment les écorces mortes du pied de l'olivier, on voudroit prévenir le développement de ces œufs, les empêcher par cet anneau de goudron de grimper sur les branches & d'atteindre aux olives. Dans cette supposition ne seroit-il pas plus simple d'ôter du pied des oliviers toutes ces écorces mortes; de bruler ou d'enfouir ces prétendues dépositaires de la population de ces vers qui périroient ainsi avec elles; (*a*) il en couteroit moins aux cultivateurs, & de plus les oliviers seroient délivrés de ces vieux haillons. Mais ce qui démontre la fausseté de cette supposition, c'est que les fruits des oliviers jeunes, dont l'écorce est encore lissée & unie; ceux des oliviers dont on a soulagés les pieds de leurs écorces vieilles & gercées, tous ces fruits sont dévorés par les mêmes vers & de la même maniere, que les olives des arbres, dont les pieds sont couverts de ces écorces mortes & entre-coupées de gerçures.

J'aurois voulu que M. Sieuve nous eut appris dans quel pays de la Provence, il a fait ses expériences & ses observations. Ou sont avant le mois de juillet ces olives *trop dures*, qui ne peuvent pas être attaquées par les vers? (*b*) qui de nous ignore qu'au commencement de Juin l'olive n'est pas encore formée, qu'alors l'olivier est en fleur, qu'à la fin de ce mois

(*a*) Je ne saurois trop recommander cette méthode: l'écorce vieille, ses gerçures retiennent l'eau des pluyes, les gêlées blanches, la neige; si elles viennent à se congêler sur l'arbre. Il en périt où il en est très-maltraité. Mille différens insectes y déposent l'espérance de leur propagation, &c... c'est au mois de Mars que je fais annuellement cette opération.

(*b*) Dans nos Provinces septentrionales on croit qu'on peut cueillir aux mois de Juin & Juillet des olives pour les saler & confire. Ce n'est qu'en Septembre & Octobre qu'elles sont assez grosses. Voyez cet erreur dans l'Encyclop. &c.

Digitized by Google

on a bien de la peine a appercevoir ſon fruit ; & que ce fruit eſt préciſement ce qu'il y a de plus tendre ſur l'arbre ?

Le combat de la fourmi avec le ver des olives eſt une agréable fiction, (*a*) qui n'eſt pas même vraiſemblable. A-t-on ſouvent vu ſur les olives, la fourmi inquiéte, & vorace courir de tout côté, chercher à découvrir une ſeconde ouverture faite par le ver, pénétrer avec aſſurance dans cette ouverture, attaquer l'ennemi dans ſes retranchemens, y porter l'allarme, le mettre en fuite, le pourſuivre, s'emparer de lui, l'emporter auprès de ſes compagnes & partager avec elles ſa proye ?

La précaution du ver de boucher avec ſes excremens l'ouverture qu'il a faite en entrant dans l'olive, eſt contraire à des obſervations multipliées, elle ſuppoſe que le ver s'inſinue dans l'olive & qu'il la perce extérieurement pour y entrer. Il eſt de fait certain que tant que le ver eſt dans l'olive, l'olive eſt parfaitement entiere à ſa ſuperficie. Sa peau eſt-elle percée ? le ver, ou la mouche en ſont ſortis. Souvent le ver dévore premiérement l'amande, qui eſt dans le noyau, il en ſort du côté de la queue, qui eſt la partie la moins dure de ce noyau, la chair de l'olive & ſa peau reſtent intactes, la queue eſt rongée, le noyau percé, l'amande mangée, & l'olive tombe. Quelquefois le ver ne trouve pas le moyen de ſortir de ce noyau, il y périt faute de nourriture, l'olive parfaitement ſaine tombe ; on trouve ſa peau, ſa chair, ſa queue intactes, & ſon noyau ſans ouverture. Il faut l'écraſer pour connoître la cauſe du mal, & à la place de l'amande, on trouve le ver qui l'a dévorée. Mais comment le ver peut-il naître & croitre dans le

(*a*) V. M. Sieuve pag. 16 & ſ.

Digitized by Google

noyau d'une olive qui n'eſt point percée ? comme il croit & nait dans les légumes & les autres fruits, qui ne ſont point extérieurement piqués. L'œuf qui produit ce ver monteroit-il dans l'olive au moyen de la ſeve, qui la nourrit ? ou peut-être la mouche l'auroit-elle dépoſé dans ce fruit, quand il étoit encore tendre ? c'eſt ici un myſtere de la nature, que nous n'avons pas encore pénétré.

Que les noyaux des olives dévorées par les vers ſoient beaucoup plus gros que ceux des olives ſaines, (a) parce que ceux des olives piquées, ſe trouvant décharnés par les vers & comme iſolés dans l'intérieur de l'olive, reçoivent pour eux-mêmes les ſucs nourriciers, qu'ils ne peuvent plus communiquer à leur fruit, c'eſt encore ici une pure idée. Le fruit de l'olivier eſt compoſé d'une amande, d'un noyau, & de la chair. Quand l'amande ſeule périt, le noyau & la chair tombent ; quand la chair eſt attaquée l'amande & le noyau ſouffrent, & pour peu que le ver faſſe du progrés, l'olive tombe. Nous pouvons dire qu'on n'a jamais vu un noyau, iſolé dans l'intérieur d'une olive dévorée, croitre & s'engraiſſer ; nous verrions plutôt un chien écorché, s'engraiſſer d'une ſubſtance qu'il ne pourroit plus communiquer à ſa peau. Pourquoi ? parce que cet animal ſe paſſeroit plutôt de ſa peau, que l'olive de ſa chair.

Enfin ce qui montre la ſuppoſition manifeſte de toutes ces opérations, de ces obſervations ſans nombre, de ces expériences pluſieurs fois réitérées, & toujours ſans témoins, c'eſt la production de l'huile que cet Auteur (pag. 41.) dit avoir tirée des olives. S'il faut le croire ſur ſon aſſertion, il a fait détriter ſous ſes yeux, d'abord & en différentes repriſes trente-

(a) V. M. Sieuve pag. 46.

Digitized by Google

cinq livres, treize onces d'olives, ensuite six livres trois onces : après avoir réitéré cette expérience quatre, cinq, six fois en différentes années, & en divers cantons, il a trouvé toujours à-peu-près le même produit d'huile. Mais dans quel moulin de la Provence détrite-t-on six livres trois onces d'olives ? Dans quel moulin peut-on répéter plusieurs fois dans l'année cette opération ? Et dans quel pays de la Provence l'Auteur de ce journal a-t-il trouvé cette espece d'olives précieuses dont trente-cinq livres une once lui ont produit douze livres trois onces d'huile ? Cette découverte enrichiroit véritablement nos campagnes.

Je ne connois point de moyens pour préserver l'olive, ainsi que les autres fruits de la piqûre des vers. Pour éviter les plus grandes suites de leur voracité, je détrite même au mois d'octobre les olives que j'ai fait ramasser à terre, elles me donnent une huile abondante & parfaitement bonne, pourvu qu'elles soient encore fraiches quand on les met sous la meule. Je fais cueillir celles qui sont sur les arbres le plutôt possible pour en extraire l'huile; c'est ainsi que je conserve ma récolte dans ces années tristes ou ces vers font des ravages. Et si l'on pouvoit admettre les leçons de Mr. Sieuve, cette pratique détruiroit entiérement ces insectes; il suffiroit que les olives fussent détritées avant le 15 Décembre (ce qui arrive souvent surtout lors des récoltes modiques) puisque jusqu'à cette époque, ces vers resteroient dans l'olive sans mouvemens & sans action. De plus les froids excessifs, qu'on sent alors, même sur les côtes méridionales de la France, qui souvent font périr nos oliviers, nous en délivreroient en faisant périr leurs mouches naissantes, avant qu'elles eussent pû travailler à se multiplier & à se réproduire.

Les lapins trop multipliés nuisent cruellement aux jeunes oliviers, aux rejetons surtout, ils rongent l'é-

Digitized by Google

corce du pied souvent d'une maniere circulaire. Cette plaie fait languir l'arbre, quelquefois il en meurt. La bienfaisance des Seigneurs, l'utilité de leur vassaux, leur propre avantage sont des motifs bien pressants pour arrêter leur ravage dans sa source.

Après avoir détaillé toutes mes observations sur la culture de l'olivier, je vais exposer la meilleure maniere d'en extraire l'huile autant pour la quantité que pour la qualité.

ARTICLE VIII.

De la meilleure maniere d'extraire l'Huile des Olives tant pour la quantité que pour la qualité.

IL faut convenir avec Mr. Sieuve (pag. 55.) que la bonne ou mauvaise qualité des huiles dépend du temps où l'on doit cueillir les olives, de la maniere d'en extraire l'huile, & des vases où on les conserve.

La cueillette des olives est le premier principe de la bonne ou mauvaise qualité des huiles, de leur moindre ou plus grande abondance. Or ce temps, dit Mr. Sieuve, n'est que celui de la maturité de l'olive. Le prévenir c'est empêcher le fruit d'acquérir tous les sucs nécessaires pour donner une huile abondante, (il est d'expérience avouée que l'huile en est plus fine;) laisser passer ce temps, c'est s'exposer à n'en retirer que des sucs appauvris & sans substance; c'est s'exposer à perdre entiérement sa récolte.

Mr. Sieuve nous reproche de tomber en Provence dans ce dernier inconvénient : il suppose que nous attendons presque toujours le mois de Décembre & quelquefois celui de Janvier pour cueillir nos olives.

Digitized by Google

C'eſt à cette négligence qu'il attribue cette mauvaiſe qualité d'huile, cette odeur forte & déſagréable qui s'exhale de nos huiles communes.

Il a obſervé (pag. 57) que l'olive paroît d'abord ſous la couleur d'un *vert très-foncé* d'où elle paſſe (à la fin d'Octobre & au commencement de Novembre) ſucceſſivement à quatre couleurs différentes: *citrine*, *rouge purpurin*, *rouge vineux*; & que vers la fin de Novembre; elle devient d'un *rouge noirâtre*. Il croit que cette derniere couleur eſt le ſigne infaillible de ſa parfaite maturité, que c'eſt après qu'elle s'eſt colorée de ce *rouge noirâtre* qu'elle doit être cueillie. Il n'excepte de cette régle que le plant ſauvage qu'il permet de cueillir un peu avant ſa maturité.

Le reproche que cet Auteur fait à toute la Provence eſt trop général; il y eſt preſque univerſellement reçu de cueillir les olives immédiatement après la St. Martin, & il ſeroit à ſouhaiter qu'on commençat plutôt, & qu'on ſe conformât au proverbe de nos peres qui nous apprend que pour la Touſſaint l'olive à toute ſon huile: *Quand l'oli l'eſt pas à Touſſant, l'eſt pas de tout l'an.*

Mais pourquoi renvoyer après la St. Martin d'en faire la cueillette, & pourquoi dans bien des pays, la fait-on plus tard encore? Ici, c'eſt erreur, c'eſt faute d'obſervation. On s'imagine que plus l'olive reſte ſur l'arbre, plus elle abonde en huile. On voit dix meſures d'olives peſant environ 400 livres ne produire au commencement de Novembre, que 60 ou 65 liv. d'huile; tandis que ce même nombre de méſures en donne à la fin de Décembre quatre-vingt, quatre-vingt-cinq livres, & ſouvent davantage. On croit en conſéquence qu'en attendant la fin de Décembre, on ſe procurera un quart & même un tiers plus d'huile que quand on cueille les olives au commencement

Digitized by Google

de Novembre. On ne fait pas attention. 1°. Que les huiles fabriquées en Décembre valent beaucoup moins que celles de Novembre ; parce qu'en Décembre la plufpart des olives tombent & qu'il n'eft pas rare d'en trouver alors, même fur les arbres, qui font gâtées, moifies, ou pourries. 2°. Les froids, la gêlée-blanche, la bife rident & defféchent les olives ; on fent qu'il en entre plus de ces olives féches & ridées dans une mefure que des olives belles, groffes & vermeilles telles qu'on les voit au commencement de Novembre. Il eft certain que le même nombre d'olives qui remplit dix mefures à la fin de Décembre, pour la Touffaint en auroit donné douze & même quinze : voici une démonftration de cette vérité. Qu'on prenne vingt-cinq émines d'olives ridées qu'on a cueillies par un temps froid, qu'on les renferme dans un grenier chaud, qu'on les mefure un ou deux jours après ; on trouvera de 28 à 30 émines. Autre expérience : dix émines d'olives cueillies un jour de bife, un jour froid, rendront à-peu-près foixante & quinze livres d'huile, qu'à cette bife, qu'à ce temps froid fuccede des temps doux, de ces beaux jours d'hiver, qui ne font pas rares en Provence, les mêmes mefures d'olive rendront beaucoup moins d'huile quoiqu'on les ait cueillies plus tard que les autres. De ces expériences il eft naturel de conclure que les olives qu'on cueille au cœur de l'hiver rendent plus qu'au commencement de Novembre, non pas parce qu'elles ont acquis plus d'huile, étant cueillies plus tard : mais parce que les froids les ayant ridées, il en entre beaucoup plus dans la même mefure.

Ce n'eft donc pas un profit de commencer la cueillette des olives plus tard que pour la Touffaint, c'eft plutôt une perte véritable, perte très-confidérable fi l'on fait attention que prefque tous les animaux, tous les oifeaux terreftres & aquatiques fe

Digitized by Google

nourrissent des olives, dont ils font une consommation très-notable. Qu'on ajoute à cette perte, une autre qui n'est pas moins réelle, celle des olives que les pluies emportent, qu'elles enterrent, celles qui se moisissent, qui se gâtent, & se pourrissent. Tout bien examiné, il est certain qu'on aura bien de la peine, à la fin de Décembre du cueillir cinquante émines d'olives dans une olivette qui en auroit fourni jusqu'à cent, si on l'avoit cueillie au commencement de Novembre. Ces 50 émines ne rendront jamais le produit qu'on auroit tiré, si on les eût cueillies pour la Toussaint.

Mais pourquoi presque par-tout on ne commence la cueillette des olives qu'après la St. Martin? Cette question n'est pas bien difficile à résoudre. C'est que les fabricants, c'est ainsi que nous appellons les marchands qui achetent des olives pour vendre l'huile qu'ils en fabriquent, c'est que ces fabricants, dis-je, veulent sçavoir le prix qu'ils auront de leurs huiles, ils veulent connoître le produit des olives, avant d'en acheter; ils veulent attendre les gêlées-blanches qui les rident, les dessèchent pour que la mesure contienne plus d'olives & qu'elle rende par conséquent plus d'huile: on sçait que les gêlées ne se font sentir pour l'ordinaire qu'après le 20 ou le 25 Novembre on ne peut connoître les divers produits des olives qu'après des expériences différentes, on ne connoît le prix des huiles nouvelles qu'à la foire de Salon, ou les fabricants traitent des huiles avec les Commissionnaires & les Marchands d'huile; cette Foire ne se tient que pour la St. Martin. Voilà pourquoi on ne commence qu'après cette époque la cueillette des olives, qu'on veut vendre. Mais pour les olives que les Cultivateurs, les Propriétaires, les fabricants eux-mêmes détritent & qu'ils cueillent dans leurs propres fonds, ils commencent d'en faire la cueillette

Digitized by Google

au commencement de Novembre, ils ſont perſuadés qu'alors l'olive ne gagne plus rien ſur l'arbre, & que quand même elle pourroit acquérir encore quelques ſucs huileux; ils ſont très-amplement dédommagés de cette perte. 1°. Par la meilleure qualité de l'huile. 2°. Parce qu'il en coûte moins de cueillir les olives. 3°. Parce qu'on arrache ces fruits à la voracité des Vers, des oiſeaux & des animaux qui s'en nourriſſent. 4°. Enfin parce qu'une fois qu'on a ramaſſé ſes olives, on n'eſt plus expoſé à voir périr ſa récolte par les gêlées, des neiges, par des froids violents, des tempêtes terribles, des pluies continuelles, &c. &c.

La cueillette des olives dure ſouvent deux mois & quelquefois davantage je ne puis donc pas les cueillir toutes au moment précis qu'elles ſont colorées, au moment de leur maturité; pour le ſaiſir ce moment je commence ma cueillette par les olives qui ſont les plus groſſes, les mieux nourries, les plus rares & par conſéquent par les plus belles. Je les trouve ſur les oliviers taillés dans l'année. Ces olives ſont plutôt mûres, elles tombent plus facilement, & ſont plus ſujettes à ſe pourrir. Voilà pourquoi je les cueille les premieres, je fais cueillir enſuite, celles qui ſont les plus colorées; & je réſerve les plus vertes pour les dernieres: par la raiſon, qu'elles tombent, ſe pourriſſent, & ſe moiſiſſent plus difficilement que les autres.

L'obſervation de M. Sieuve de ne cueillir l'olive qu'après qu'elle eſt colorée d'un *rouge noiratre* part d'un faux principe; elle ſuppoſe que les olives mûres ſont toutes d'une même couleur *rouge noiratre*. On en trouve cependant de rouges, de noires, de rouges panachées de noir, de vertes, & même de blanches, dans leur plus grande maturité. Ce qui dépend des eſpeces diverſes, des ſaiſons, & de la récolte plus ou moins abondante, plus un arbre eſt chargé,

Digitized by Google

moins ses olives se colorent. Les olives qui passent successivement de la couleur verte aux couleurs *citrine*, *rouge purpurin*, *rouge vineux*, *rouge noiratre*, sont trop mûres quand elles sont parvenues à cette derniere couleur. Il vaut mieux les cueillir quand elles passent de la couleur *citrine* au *rouge purpurin*. L'huile qu'elles rendent est beaucoup plus douce, plus claire, plus lampante que quand ces olives sont parvenues à la couleur de rouge vineux ou de rouge noiratre, elles donnent alors une huile plus grasse plus unguineuse, par conséquent moins fluide & moins fine que lorsqu'elles ne sont colorées que d'un *rouge purpurin*.

En Provence nous n'examinons point les olives au microscope, nos fabricans d'huile ne se rejouissent pas d'en trouver qui aient leur chair vermeille, remplies d'un suc abondant qui les rende douces & flexibles, ils aiment mieux ces olives ridées, arides dans lesquelles M. Sieuve (pag. 59) n'apperçoit que quelques vestiges de liqueur. Celles-ci donnent une huile très-abondante, tandis que les autres tant vantées ne contiennent presque rien autre qu'une liqueur aqueuse qui n'est d'aucune utilité.

Pour donner à l'huile une qualité douce, limpide & qui ne soit pas sujette à la rancissure, ce même auteur (pag. 61) veut qu'on ait la précaution de *séparer les chairs des olives, d'avec le noyau, & de n'extraire que l'huile des chairs*. Il prévoit avec fondement que cette méthode nouvelle, & inconnue jusqu'à lui, paroîtra d'abord surprenante, & même impraticable; pour en démontrer l'exécution, il imagine des expériences qu'il n'a jamais faites.

Cinquante livres d'olives bien saines lui produisirent 38 liv. 1 once de chair, les noyaux peserent onze livres, il manquoit quinze onces qui furent perdues dans le détail de l'opération.

Il fit casser les onze onces de noyau pour en reti-

Digitized by Google

ver les amandes, elles peſevent 3 liv. 7 onces & le bois de ces noyaux ſept livres deux onces; dans cette derniere opération il périt encore ſept onces. Voici leur produit.

Les 28 liv. 1 once des chairs d'olive miſes ſous le preſſoir, rendirent net dix livres d'huile & les amandes en produiſirent une livre quatorze onces, enſuite il paſſa ſous la meule les 7 liv. 2 onces du bois des noyaux, ce bois *réduit en pate* donna trois liv. quatorze onces d'huile.

Pour examiner les bonnes & les mauvaiſes qualités de ces différentes eſpeces d'huile il expoſa (pag. 67) au midi cinq bouteilles numerotées: l'une remplie de l'huile extraite des chairs des olives; l'autre, de l'huile provenant de l'amande; la troiſieme, de l'huile tirée du bois des noyaux; la quatrieme étoit remplie d'un mêlange de ces trois huiles; il mit enfin dans la cinquieme bouteille de bonne huile extraite ſuivant l'ancienne méthode.

Après trois ans de fermentation, il trouva l'huile de chair intacte, d'une couleur citrine, d'une odeur douce, & agréable au goût.

L'huile des amandes étoit devenue jaunatre, d'un goût piquant, & corroſif; elle occaſionnoit des ulceres dans la bouche.

L'huile extraite du bois étoit dénaturée, viſqueuſe, épaiſſe, d'une couleur noire, & d'une odeur inſupportable.

La quatrieme bouteille, qui contenoit le mêlange de ces trois qualités renfermoit une huile trouble, obſcure, rance, forte & déſagréable.

La cinquieme enfin, qui étoit remplie d'huile extraite ſelon l'ancienne méthode, renfermoit auſſi une huile trouble, rance, forte & déſagréable.

De ces expériences, l'auteur de cette brochure (pag. 73) conclut que c'eſt à l'amande & au bois

Digitized by Google

des noyaux que nos huiles doivent ce qu'elles ont de défectueux : que notre méthode de détriter les olives est vicieuse & que celle qu'il propose, *seroit utile*, *précieuse*, & *salutaire*, elle doit procurer une huile plus abondante, plus parfaite, & moins sujette à la rancissure ; huile, qui par sa douceur & sa pureté seroit dès-lors analogue à la santé, & plus propre à la conservation des chairs des poissons & surtout aux différens remedes où l'on est en usage de l'introduire. Il n'est pas même jusqu'à l'Horlogerie, coutellerie, Serrurerie, &c.... qui ne dut tirer de très-grands avantages d'un nouveau moulin qu'il propose.

(Page 88 & f.) Son méchanisme consiste dans un *bâtis* qui renferme une caisse soutenue horisontalement & en équilibre par un axe transversal placé au-dessous de la caisse, pour l'incliner selon le besoin.

Cette caisse est séparée en deux parties par une table horisontale : la premiere partie est destinée pour recevoir les olives, & la seconde les sucs huileux qui en résultent lorsqu'on les détrite. La surface supérieure de la table est cannelée en lignes droites & paralelles à l'axe ; les cannelures sont trouées par distances, pour donner passage aux sucs huileux dans la partie inférieure de la caisse & retenir en même-temps tous les noyaux.

A l'une des extrêmités de cette caisse est pratiqué un entonnoir par où les sucs huileux vont se décharger & filtrer au travers d'une chausse de flanelle attachée au bout de l'entonnoir sous lequel est placé un baquet pour les recevoir.

Jusqu'ici ce moulin à huile est presque entiérement conforme à nos fouloirs à raisin ; ce qui suit paroît avoir été emprunté de nos moulins à farines.

Au-dessus de cette caisse est une piece de bois cannelée en dessous que l'auteur nomme *détritoir*, il

Digitized by Google

tient lieu de la meule, du moins il en fait les fonctions. A l'une des extrêmités de cette caisse est une trémie dans laquelle ou verse les olives. Sa partie inférieure est terminée par une coulisse ou soupape, dont la queue percée d'une mortoise, reçoit une cheville plantée sur le détritoir : & par l'impulsion qu'on donne au détritoir, on ouvre & on ferme alternativement cette soupape, dont l'action fournit successivement des olives dans la caisse.

(Page 93.) Voici l'usage de ce moulin : on fait une couche d'olives de *quatre à cinq doigts d'épaisseur* sur la table trouée & cannellée : on baisse ensuite le détritoir sur cette couche d'olives, de maniere que l'impulsion qu'on lui donnera puisse faire rouler les olives sur les cannelures ; & en détacher les noyaux. La trémie doit toujours être pleine d'olives, afin que l'*ouvrier* en les détritant s'en fournisse lui-même par l'action de la soupape. On dépose dans des jarres ces huiles filtrées par la chausse ; on ne les transvase qu'après les y avoir laissé réposer l'espace de *quinze jours*.

Comme l'auteur, qui vraisemblablement n'a jamais vu extraire l'huile des olives, suppose que cette huile, filtrée par la chausse, se tire sans le secours du pressoir, il ajoute que puisque les chairs des olives forment un marc, qui contient encore beaucoup de sucs huileux, on mettra ce marc dans des sacs de molleton d'environ deux pieds en quarré ; qu'on les placera ensuite chacun en particulier, sous un pressoir, de façon que l'ouverture du sac soit toujours adaptée sous le plateau supérieur du pressoir, & que pour ménager les sacs qui pourroient crêver par une pression trop subite, on ne les pressurera que de quatre en quatre minutes. (Ces idées sont prises la façon de tirer la cire.)

Dans la supposition qu'on puisse tirer des noyaux

Digitized by Google

une huile également utile pour brûler comme pour ſes fabriques, il veut qu'on écraſe ces noyaux ſous une *petite* meule pour les *réduire en pate*. Il recommande de mettre cette pate dans des ſacs d'une groſſe toile qu'on arroſera d'eau bouillante, qu'on les place enſuite chacun *en particulier* ſous le preſſoir, & que l'huile qu'on en tirera ſoit dépoſée dans des jarres, dont on ne la tranſvaſera qu'après un mois.

(Page 98.) Sans compter pluſieurs autres avantages que ce nouveau moulin doit avoir ſur les anciens, ſon inventeur aſſure que chaque particulier auroit celui de s'en procurer un à peu de frais & de faire ſes huiles, chez lui, avec la même facilité *qu'il fait ſon vin*. J'avois bien conjecturé que l'auteur finiroit par nous donner un fouloir à raiſin, pour un moulin à huile.

Il ne me paroît pas néceſſaire, peut-être il me ſeroit impoſſible, de relever toutes les fauſſes idées de ce nouveau moulin ; toutes ces expériences dont on l'étaye, toutes les obſervations, ſont ſuppoſées. Elles ſont toutes imaginaires. Quel eſt le Cultivateur, qui connoît l'olive & ſon produit, qui ignore que trois quintaux de ce fruit de quelque façon qu'on le fabrique ne pourront jamais produire 137 liv. 13 once d'huile ? & dans quel moulin de la vieille méthode trois quintaux d'olives en ont-ils jamais produit 112 liv. & 8 onces ? on peut pulvériſer le bois des noyaux des olives ſéparé de leurs chairs, mais on n'en fera jamais une pate, & ſept livres deux onces de cette pate, ſi elle étoit poſſible, ne produiroit jamais trois livres 14 onces d'huile ; jamais on n'a extrait d'huile d'olives de leurs amandes. Il n'eſt pas poſſible de ſéparer leurs chairs des noyaux en roulant les olives ſur des cannelures, ni d'en tirer l'huile par ce moyen, & pourquoi ne tranſvaſer ces huiles que 15 jours, & même un mois après leur fabrication ? ce ſeroit le vrai

Digitized by Google

moyen de n'avoir que des huiles crasses, fétides, & puantes. Quelle est cette espece de bouteille pleine d'huile qui auroit été exposée en plein air pendant trois ans sans périr par les gêlées ? je ne crois pas que M. Sieuve, qu'un Marseillois, qu'un homme qui connoît les olives, puisse être l'auteur de cette brochure. Il ne tombe pas sous mon imagination qu'un homme qui a vu détriter nos olives vienne nous dire sérieusement, *que chaque particulier puisse faire ses huiles chèz lui avec la même facilité qu'il fait son vin*, &c. &c. (pag. 98.)

Pour détriter nos olives, nous nous servons de moulins, dont le méchanisme consiste en deux pressoirs & une conque. Celle-ci est un plan circulaire fait en pierre froide élevé de terre d'environ deux pieds, du milieu de cette conque s'éleve un arbre, qui tourne perpendiculairement sur son pivot ; cet arbre est traversé par un essieu qui traverse aussi par son centre une meule, elle est aussi de pierre froide, cette meule a un pied & demi dépaisseur par 15 pieds de circonférence. Elle s'appuye & roule verticalement sur la conque par le moyen d'un cheval qui est relevé par un second & dans quelques moulins ce second est relevé par un troisieme. Cette pierre, en roulant autour de son pivot, écrase en passant une poignée d'olives que le conducteur du cheval fait glisser avec une pelle sous cette pierre. Dans deux heures moins un quart, ou dansune heure & demi, une meule détrite environ 400 liv. d'olives. Ce que nous appellons une *motte*. Elle est ordinairement composée de neuf à dix mesures d'olives pésant chacune environ quarante-une livres. Après avoir passé à différentes reprises sous la meule, ces olives forment une pate qu'on met dans des paniers de *joncs*. Appellé *scourtins*. On les place sous un pressoir les uns sur les autres en forme de colonne, on fait agir le pressoir

au

Digitized by Google

au moyen d'un levier & au moyen de la pression on extrait l'huile. (On tire ces joncs des marais qui sont près les embouchures du rhône.)

La premiere huile, dite huile *du Barron*, parce qu'on la tire au moyen d'une petite barre qui fait travailler le pressoir, est l'huile *vierge*, la plus fine & la meilleure. On tire une autre huile au moyen d'une barre plus longue.

Cette huile est encore très-bonne & peu de gens la séparent de la premiere. On releve ensuite le pressoir, on en retire tous les scourtins. Ils sont ordinairement au nombre de 30 à 35, avec la main on remue, on adoucit la pâte qu'ils renferment, on les remet sous le pressoir, on les arrose l'un après l'autre avec de l'eau bouillante, elle détache le peu d'huile qui étoit restée dans le marc, & par une pression nouvelle & plus forte que les premieres, on en tire une huile bonne; mais inférieure aux deux précédentes: voilà en général notre façon de tirer l'huile de nos olives: mais il est question d'indiquer la meilleure maniere d'extraire cette huile tant pour la qualité que pour la quantité. Je vais exposer ma méthode; je la suis, parce que je la crois la meilleure.

J'aime de préférence un moulin à deux meules. Ici huit hommes sont uniquement occupés à faire aller les pressoirs : un Baille, homme toujours expérimenté dirige l'ouvrage & sept jeunes vigoureux sont au bout d'un lévier de 15 à 17 pieds de long pour pressurer la pâte des olives, qu'on a mise dans des scourtins sous le pressoir. On ne trouve pas cette même force dans un moulin à une seule meule, ni dans un moulin monté de trois ou quatre meules, les ouvriers trop épuisés ne peuvent fournir à tout avec la même vigueur.

Je ne détriterois pas volontiers dans un moulin à deux pierres, ou on n'auroit pas quatre pressoirs,

Digitized by Google

ou *vis* en état de travailler. Il eſt certain que pour extraire l'huile ſans confuſion, il faut deux vis au ſervice d'une ſeule meule; tandis que cette meule détrite les olives, on extrait au moyen d'un vis l'huile vierge; & de l'autre, l'huile *ſcaudade*: c'eſt l'huile qu'on extrait au moyen de l'eau bouillante. Je fais attention que la robe ſoit neuve, & qu'elle n'ait jamais ſervi, qu'à preſſurer des olives fraiches. Nous appellons *robe* les ſcourtins qui contiennent la pâte qu'on met ſous un preſſoir; elle eſt *neuve* ſi elle n'a pas ſervi les années précédentes. Dans ce cas elle gâteroit l'huile, elle lui donneroit infailliblement un goût de rancilſure, malgré les ſoins & les précautions qu'on auroit priſes pour la nettoyer. On n'emploie ces robes ſurannées que pour l'huile commune.

Il faut qu'un moulin ſoit bien propre, il ſeroit à deſirer qu'on y eût pratiqué des magaſins deſtinés à recevoir le marc des olives au ſortir du preſſoir, dont il fut poſſible de les retirer enſuite ſans paſſer par le moulin. Ce marc eſt ſujet à ſe rancir, l'odeur déſagréable de cette rancilſure ſe communique facilement à l'huile qu'on fabrique.

On appelle cueillir l'huile lorſque lors de la fabrication on la ſépare de l'eau & des autres matieres craſſes.

Quand il eſt queſtion de cueillir l'huile ou de la tranſvaſer, je me ſers de la bougie, & je n'emploie jamais des lampes à huile; parce que cette huile quoiqu'elle ſoit fine, s'altere en brûlant, & qu'elle prend du haut goût; ſi malheureuſement on venoit à verſer de cette huile altérée dans une gerle, ou dans une pile remplie d'huile fine, elle ſeroit gâtée, du moins elle perdroit beaucoup de ſa bonté & de ſon prix.

Par la même raiſon j'évite de mettre des lampes à croc à l'arbre qui ſoutient la mule ni près des preſ-

Digitized by Google

ſoirs : parce qu'il pourroit tomber de cette huile altérée ſur l'huile qu'on travaille, & la vicier ; & comme il eſt néceſſaire d'éclairer dans la nuit les ouvriers occupés à mettre les olives en pâte & faire travailler les preſſoirs, je poſe mes lampes loin des preſſoirs & de la meule, de façon qu'elles puiſſent éclairer les ouvriers, ſans qu'il y ait à craindre pour mes huiles.

L'huile tombe des preſſoirs dans des baquets, d'où on la porte dans des vaiſſeaux bien propres deſtinés l'un pour l'huile fine, l'autre pour l'huile *ſcaudade*, qu'on connoît ſous le nom *d'huile entre deux ſortes*. On la confond & on la mêle trop ſouvent avec l'huile fine. Après avoir laiſſé répoſer mes huiles dans ces vaiſſeaux l'eſpace d'une heure, il eſt facile de les ſéparer des autres liquides que les olives ont produit. L'huile ſurnage toujours, & avec une feuille de fer blanc faite pour cet uſage, je tire toute l'huile, que je fais placer dans des piles ou dans des gerles uniquement deſtinées pour l'huile fine. Si on les avoit remplies d'huile commune elles gâteroient l'huile vierge, qu'on y mettroit enſuite. Après avoir vuidé ces vaſes j'ai la précaution de les bien laver avec de l'eau chaude. Dès qu'ils ſont bien propres, je leur paſſe une couche de lait de chaux ou d'argile pour tirer de ces vaiſſeaux tout ce qui peut y reſter de parties huileuſes, elles pourroient ſe rancir & gâter l'huile qu'on y mettroit enſuite. Et lorſque la fabrication des huiles nouvelles approche ; j'en tire cette chaux, cette argile, & je lave une ſeconde fois ces vaſes. Deux ou trois jours après la *détritation* je tranſvaſe mon huile toujours dans des vaiſſeaux bien propres, & je la purifie de ſes feces, de ſes craſſes & de quelque peu d'eau qu'on prend toujours en cueillant l'huile. Je jette l'eau, je conſerve la craſſe & les feces de mon huile dont je fais tirer parti.

Digitized by Google

Je mets sur ma conque du marc d'olives fraichement pressurées, je verse sur ce marc les feces & la crasse de mes huiles, je passe le tout sous la meule, ensuite sous le pressoir, & j'en tire une huile fine que je ne distingue pas de mon huile d'entre deux sortes ; & ainsi successivement de temps à autre, sans attendre que les feces & les crasses de mes huiles se rancissent, elles ne fourniroient alors qu'une huile commune.

Huiles communes.

Huiles communes. . . . . c'est une huile viciée, qui n'est bonne que pour les lampes, les fabriques, les savoneries &c. . . . . cette huile se tire des olives qu'on cueille à terre, ou qu'on laisse trop rouïr dans les greniers, des olives moisies, rancies, pourries. L'huile qu'on en extrait est moins bonne, moins délicate, plus chargée de sédiment & de flegme. On tire une seconde huile commune qu'on appelle *huile d'enfer.*

Les enfers, dans un moulin, sont un vaisseau dans lequel on laisse tomber les eaux, dont on a tiré les huiles lors de la fabriquation. Ces eaux contiennent toujours quelques parties huileuses, qui surnagent, parce qu'elles sont plus légeres. Pour pouvoir profiter de l'huile qu'elles contiennent, on pratique un tuyau recourbé qui part du fond des enfers & dont la courbure s'éleve jusqu'à un demi pied par-dessous l'embouchure du vaisseau. Après que l'eau, qui tombe dans cette espece de récipient, la rempli jusqu'au dessus du niveau de la courbure de ce tuyau, comme les parties aqueuses gagnent le fond des enfers, tandis que les parties huileuses surnagent, ces parties aqueuses se vuident, & s'échappent par ce tuyau à mesure & à proportion qu'on verse de l'eau dans les enfers ; de façon cependant que l'huile, ses feces, sa

Digitized by Google

crasse, & toutes les parties huileuses y sont conservées. On place les enfers près du fourneau ou on fait chauffer l'eau pour la fabrication des huiles, afin que la chaleur fasse mieux distiler les parties huileuses & qu'elles se séparent plus facilement des parties aqueuses. On doit tirer tous les huit jours ces huiles des enfers afin qu'elles soient moins mauvaises. Dans certains moulins on a pratiqué un second récipient qui reçoit les eaux des enfers, elles y déposent le peu d'huile qui avoit échappé du premier récipient.

Enfin on tire du marc des olives une derniere espece d'huile qu'on appelle *huile de grignon*. On laisse fermenter dans un endroit chaud le marc des olives, on le repasse ensuite sous la meule, on l'arrose d'abord sur la conque avec de l'eau bouillante, on le met ensuite dans des scourtins plus forts que ceux dont nous avons parlé, ils sont fait de cordes de jonquine qu'on tire d'Espagne. On arrose une seconde fois ce marc des olives quand les scourtins sont sous le pressoir & par le moyen d'un lévier beaucoup plus long, on en extirpe une derniere huile.

Dans bien des Communautés le produit du marc des olives entre dans les deniers publics, c'est un double avantage. 1°. C'est une imposition douce & dont personne ne souffre, tandis que le bien public en profite. 2°. On arrache ainsi à l'avidité de quelques propriétaires de moulins, l'occasion de mal travailler les olives des particuliers, dont ils repassent ensuite le marc où qu'ils vendent à d'autres marchands pour en tirer cette huile de grignon. On doit sentir tous les inconvéniens de cette liberté, ils sont réels. Je me dispenserai volontiers de les rélever.

Il faut convenir qu'il résulte aussi des inconvéniens de ces moulins du marc des olives au profit des Communautés sous prétexte d'avoir arrenté le droit de

repasser le marc de toutes les olives du terroir, ou empêcher de sortir de ce terroir les olives qu'on y a cueillies. C'est ainsi que les Citoyens sont tenus de vendre leurs fruits aux Marchands du pays, qui trop souvent s'entendent entr'eux & savent profiter de cette espece d'esclavage. Combien de fois n'a-t-on pas saisi des olives qu'on portoit d'un terroir d'une Communauté dans une autre ? Il est facile de remédier à ces abus en établissant des moulins à repasser le marc des olives qui seront détritées dans chaque Communauté.

Conclusion de ce Chapitre.

Je distingue donc trois sortes d'huiles fines & trois sortes d'huiles communes. La premiere est *l'huile surfine*, je la tire des olives cueillies un peu avant leur parfaite maturité, je les laisse fermenter deux jours tout au plus, après les avoir cueillies, je sépare la premiere huile que j'en tire avec un petit lévier, de celle que je tire ensuite avec une barre plus longue, je repose cette premiere huile dans des gerles ou des piles dont je prends l'huile qui est au-dessus, & je laisse celle qui est au fond de ces vaisseaux. Cette huile est la plus délicate & la meilleure qu'on puisse manger, peu de gens suivent cette méthode ; parce qu'on en tire une moindre quantité d'huile.

La seconde huile fine est celle que nous appellons huile vierge on la tire des olives qu'on a fait rouïr 4, ou 5 & même 6 jours, soit pour faire exuder l'humidité superflue, soit pour échauffer les olives, afin que l'huile se sépare plus facilement des parties aqueuses qui sont dans l'olive, cette huile s'extrait des olives avant qu'on ait employé l'eau chaude.

Par le moyen de cette eau bouillante on tire une troisieme huile fine : mais beaucoup inférieure aux deux premieres, avec lesquelles on ne devroit jamais

Digitized by Google

la confondre ni la mêler. C'est *l'huile entre deux fortes.*

Les *huiles communes* se tirent des olives qui sont tombées à terre, de celles qu'on a cueillies sur l'arbre & qu'on a laissé fermenter trop long-temps, ce que nous appellons *rebouillir*. Dans certain pays de la Provence on se persuade que plus les olives restent entassées les unes sur les autres, plus elles s'échauffent & qu'elles rendent une plus grande quantité d'huile. Bien des gens sont revenus de cette erreur ; & c'est un fait plusieurs fois expérimenté que le même nombre de mesures d'olives qu'on a eu soin de laisser échauffer pendant 4 à 5 jours rendent autant d'huile, que celles qu'on a laissées rébouillir quinze ou vingt jours, après les avoir cueillies. Toute la différence qu'on trouve dans ces deux tas d'olives c'est que celles-ci ne donnent qu'une huile forte & désagréable ; tandis qu'on extrait des autres une huile douce, fine & très-agréable au goût. C'est une expérience que j'ai faite quelquefois contre mon gré : mon moulin ne pouvoit pas détriter toutes les olives cueillies depuis 5 à 6 jours. J'abandonnois un ou deux tas d'olives qui restoient jusqu'à la fin de la récolte pour être détritées après la fabrication des huiles fines. Ces olives restoient 15 ou 20 jours entassées, elles étoient bien chaudes quand je les mettois sous la meule, elles avoient sûrement bien fermenté, n'importe constamment j'ai observé que cent émines d'olives ainsi fermentées & pourries ne me donnoient pas plus d'huile que cent autres émines que j'avois détritées cinq jours après les avoir cueillies. De là je conclurai que la meilleure maniere d'extraire l'huile des olives tant pour la quantité que pour la qualité consiste à commencer d'en faire la cueillette au commencement de Novembre, à les laisser échauffer dans les greniers quatre à cinq jours avant de les détritter, à les mettre en pâte

ſous une bonne meule, dans un moulin bien propre; ou huit hommes ſoient uniquement occupés à paſſer au preſſoir les olives détritées par deux meules: à ſéparer toujours *l'huile vierge* de l'huile *ſcaudade*; à les repoſer dans des vaiſſaux bien propres & bien conditionnés. Voilà les conditions les plus eſſentielles pour avoir de la bonne huile, & en plus grande quantité. J'ai déja fait connoître l'huile des enfers, & l'huile des grignons; elles compoſent les huiles communes de la ſeconde & troiſieme eſpece.

Il me reſte encore un objet à remplir, j'ai à fournir une notice des divers noms qu'on donne à chacune des eſpeces d'olives qu'on cultive dans les différens lieux de la Provence.

ARTICLE DERNIER.

Des différens noms, qu'on donne à chacune des eſpeces d'olives qu'on cultive dans les différens lieux de la Provence.

M. Sieuve prétend (Pag. 6 & ſ.) que nous ne connoiſſons en Provence que ſix ſortes d'olives, en y comprenant le plant ſauvage. Il diſtingue mal-à-propos le *plant d'Aix*, du plant *Aglantau*, qui ne ſont qu'une ſeule & même eſpece, ils ne différent que par le nom.

La premiere eſpece dont il parle eſt celle du *plant Sauvage* nommé *petoulier*.

2°. du *plant d'Aix*;

3°. du *plant d'Eiguieres*;

4°. du *plant Saurin*;

5°. du *plant de Salon*;

6°. du *plant* nommé *Daglantau*.

Cet Auteur ajoute, ſans garants, que nos anciens

Digitized by Google

nommoient celles du plant Sauvage. . . . *Pausianes*;
du plant d'Aix. . . . . *Licinianes*;
du plant d'Eiguieres. . . . . *Sergies*;
du plant Saurin. . . . . *Orchites*;
du plant Salon. . . . . *Algianes*;
du plant d'Aglantau. . . . . *Nevianes*.

Il nous reproche d'avoir laissé perdre quatre autres especes connues encore aujourd'hui dans le Royaume de Naples, sous le nom de *cominies*, *conties*, *murtiennes*, & *culminianes*.

M. la Broussé ne connoît que ces six sortes d'olives. Il croit que notre *plant d'Aix* est dénommé en Languedoc *plant de Coias*;
2°. le *plant d'Eiguiere* . . . . *Vermilliau*;
3°. le *plant de Salon*. . . . . . *Boutinian*;
4°. le *plant Sauvage*. . . . . . *Saugen*;
5°. le *plant d'Aglantau*. . . . . . *Redounau*;
6°. le *plant de Saurin*. . . . . . *Picholine*.

(*) L'Encyclopédie nous suppose plus pauvres encore, on n'y donne à la Provence que l'*olivier picholine*, *l'olive noire*, *l'olive blanche*, la *petite olive ronde*, & *l'olivier sauvage*, aux branches garnies d'épines.

Ces Auteurs n'ont pas connus toutes nos richesses, il n'est pas possible de nombrer les différentes especes d'oliviers que nous cultivons, moins encore de rapporter tous les noms qu'on leur donne dans les divers pays de la Provence. Je puis dire de cet arbre ce que Virgile dit de la vigne:

Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint est numerus. Georg. 2me. liv.

Voici une liste, faite par un Botaniste Provençal. Elle m'a été fournie par M. Campis Me. Apoticaire de Salon.

(*) Voyez Enclyclop. mot olivier. N°. 1°. & N°. 3°.

Digitized by Google

1°. *Olea, fructu oblongo minori;*
2°. *Olea, fructu maximo;*
3°. *Olea, fructu majori, carne crassâ;*
4°. *Olea, fructu oblongo, atrovirente;*
5°. *Olea sativa, major, oblonga, angulosa, amigdali formâ;*
6°. *Olea media, oblonga, fructu corni;*
7°. *Olea maxima subrotunda;*
8°. *Olea media, rotunda, precox;*
9°. *Olea minor, rotunda, racemosa;*
10°. *Olea latiori folio, fructu albo;*
11°. *Olea minor, rotunda, rubo-nigricans;*
12°. *Olea minor, rotunda, ex rubo & nigro variegata;*
13°. *Olea Silvestris, folio duro subtus incano;*
14°. *Olea Silvestris, folio molli incano;*

Je vais donner une notice de ces différentes especes d'olives, pour qu'on puisse plus facilement les reconnoître, & distinguer les unes des autres.

(*) L'espece N°. 1, est celle qu'on confit à la *picholine* connue sous le nom de *Saurine*, c'est très-improprement qu'on la nomme aussi *Pischolini*, du nom d'Antoine & d'Amant *Pischolini*, qui nous ont appris à les saler d'une maniere particuliere. Elles sont excellentes à manger, & de débite dans les quatre parties du monde; on les transporte sans qu'elles se gattent. Outre la saurine, & à son défaut, on sale encore à la picholine le plant d'Eiguieres, le grossan, le plant d'Espagne, le plant de Salon; mais ces dernieres ne sont pas de si bonne garde & elles sont moins belles, que les saurines. Cette espece se cultive avec succès sur les bords de la mer de Mar-

(*) 1er. Espece : *Saurine*, *Plant-martegau*, *Picholine*, Vermillau.

Digitized by Google

figues, dans les terroirs de St. Chamas, Miramas, Istres, St. Mitre, le Martigues. Et encore dans le terroir d'Arles surtout à Fontvieille où on l'appelle vermillau. On peut dire que le saurin est le roi des oliviers, il en est le plus gros & le plus riche; il charge d'une maniere prodigieuse. On en trouve qui donnent vingt & même vingt-cinq émines d'olives. C'est aussi l'espece la plus gourmande, & la plus fainéante, il aime la terre douce, grasse, & humide. S'il est planté dans un terrain sec & maigre, il languit & ne porte presque point du fruit. Dans plusieurs pays de la Provence on ne connoît point cette espece, & on donne son nom à la *verdale* dont nous parlerons au *numero* 4. & au *plant de Salon* qui est le *numero* 6. il est facile de distinguer ces deux especes, de la premiere; le saurin est deux fois plus gros que les deux autres, il leve vers le ciel des branches altieres, & elles plient facilement quand elles sont chargées; il donne un fruit lisse, d'un beau verd & pointu: la verdale au contraire à ses branches, & ses rameaux cylindriques, son fruit est granelleux; & le plant de Salon porte toujours ses rameaux droits, ils se cachent plutôt que de plier sous le poid, & son fruit est obrond.

(*) L'espece N°. 2., se trouve dans plusieurs vergers d'oliviers du terroir d'Aix, elle n'étoit pas rare à Marseille & le long de la côte, c'est la plus grosse, & la plus amere de toutes les olives. On la connoit sous le nom d'*olive d'Espagne*, de *plant d'Eiguieres de la grosse espece*; c'est l'*olivier à très-gros fruit*.

(**) L'espece N°. 3., est une olive reprouvée de-

(*) 2me. Espece: *plant d'Espagne*, *plant d'Eiguieres de la grosse espece*, *l'olivier à très-gros fruit*.

(**) 3me. Espece *Triparde*, *Grossau*, *Olivier-royal*, *Olivier à gros fruit tres-charnu*.

Digitized by Google

puis long-temps, & avec juste raison. Elle est d'un fort mauvais goût quand elle est salée ; elle tombe avant que celles des autres especes soient mûres, & le peu qui reste sur nos arbres fournit beaucoup plus de fece que d'huile. On les ente, & on les force ainsi à donner du fruit d'une autre espece, on la nomme olive *triparde*, *grossau*. C'est le fruit de l'*olivier royal* ou olivier *à gros fruit très-charnu*. Cette espece étoit autrefois fort commune en Provence, mais par le moyen de la greffe elle y devient toujours plus rare.

(*) L'espece N°. 4., porte un fruit d'un verd foncé connu sous le nom de *verdale*, *plant d'Eiguieres*, on l'appelle aussi *case*, *olive pounchude* & dans certains endroits *Saurine* ou la *saurenque*. Il faut nécessairement la distinguer de l'espece N°. 1, qui est un arbre deux fois plus gros, dont les branches s'élancent vers le ciel ; celui-ci au contraire a ses branches, ses pousses inclinées vers la terre, voyez la différence de son fruit au N°. 1.

(**) L'espece N°. 5, est le *plant d'Aix*, qu'on appelle aussi *pounchude*, *cu-pointu*, *blanquet*, *caianne*, ou l'*amelau*. C'est le grand olivier franc, son fruit de la forme d'une amande est d'une très-bonne production, il donne l'huile la plus fine, on croit assez communement que cet arbre craint moins les hivers rigoureux. C'est pour cette raison que les pays les plus froids de la basse-Provence sont presque uniquement complantés de cette espece. M. la Brousse, & M. Sieuve distinguent mal-à-propos cette espece de l'*Aglantau*, c'est véritablement la même.

(*) 4me. Espece : *Verdale, plant d'Eiguieres*, *Case, Olive d'un verd foncé*, *Saurine*, *Pounchude*.

(**) 5me. Espece : *plant d'Aix*, *Pounchudo*, *cu-pointu*, *Blanquet*, *Berruguet*, *Caianne*, *Amelon*, *Aglandau*.

Digitized by Google

(*) L'espece N°. 6, produit une huile fine, & en très-grande abondance. Elle porte un fruit de la forme d'un *curni* (c'est le fruit du corneillier) comme lui, il est d'un beau rouge dans sa parfaite maturité. Je puis dire que c'est ici l'espece la moins gourmande, & la plus égale dans sa production. Plantée dans un terrain sec, maigre, peu cultivé, elle ne laisse pas de porter du fruit; & dans nos tristes récoltes nous tirons de cette espece, le peu d'huile que nous recueillons. Aussi elle est la plus universellement cultivée dans cette Province. C'est le *Corniau*, on l'appelle *plant de Salon*, ou la *Salone*, elle est connue dans quelques pays sous le *nom de Saurine*, voyez-en la différence dans le N°. 1.

(**) L'espèce N°. 7, est connue sous le nom de *Redouneau*, *Sauzet*, *Barralenque*; elle porte un gros fruit arrondi, qu'on appelle *l'Ampoullau*. Cette olive devient noire quand elle est mûre. Elle est des plus estimées pour saler, lorsqu'elle est parvenue à son dernier point de maturité.

(***) La 8me. espece est l'olivier précoce à fruit rond, de moyenne grosseur, de couleur noire quand il est mûr. C'est la *Negrone*, le *Negron*, le *Moureau*. On sent qu'il tire toutes ces dénominations de sa couleur noire. On l'appelle aussi *Barralenque* comme la précédente.

(****) L'espece N°. 9, est très-abondante dans le ter-

---

[*] 6me. espece, *Plant de Salon*, *Salone*, *le Corniau*, ou *Curni*.

[**] 7me. Espece, *Redounau*, *Sauzet*, *Barralenque*, *Ampoullau*.

[***] 8me. Espece, *Negrone*, *Negron*, *le Moureau*, *Barralenque*.

[****] 9me. Espece, *Grapugnette*, *Ribier*, *Ribierete*, *Trenete*, *Bouteillau*.

Digitized by Google

roir de Marseille, on l'appelle *Ribier*, *olive Ribierete*, *Grapugnete*, *Trenette*, *Bouteillau*. Cet arbre porte plusieurs olives sur une même queue, en forme de grappe de raisins. De là le mot de *racemosa*, en latin; & *rapugèto*, en notre patois. On trouve de ces olives en grappe, qui sont rondes, d'autres qui sont oblongues. Il est même des oliviers, mais ceux-ci sont rares, qui après avoir porté de petites olives en grappe donnent l'année d'après des olives rondes parfaitement semblables à celles du N°. 8.

(*) L'espece N°. 10, devient toujours plus rare par le moyen de la greffe, elle donne un *fruit blanc*. Il est si délicat, qu'on ne peut ni le saler ni le confire. Sa production est si foible que ceux qui le recueillent, ne trouvent point de Marchands pour les vendre. On les appelle *olives vierges*, *olives blanches*, *olives-mau-belles*, j'en ai vû quelques plants à Château-neuf-les-Martigues.

Je ne trouve guère de différence entre la onzieme & la douzieme espece; elles sont connues indifféremment sous le nom générique de *rougete* ou de *redounaux de la petite espece*, *la rougete* ou *petits redouneaux*.

(**) L'espece onzieme est l'olivier à petit fruit rond d'un rouge-noirâtre appellé le *Salierne*. L'autre espece porte un petit fruit rond panaché de rouge & de noir. On lui donne le nom de *pigau*.

---

[*] 10eme. Espece, *Olive blanche*, *olive vierge*, *olive mau-belle*.

[**] 11eme. & 12eme. Especes, *Petit Redounau*, *Redounau de la petite espece*

La 11me. Espece le *Salierne*.

La 12eme. Le *Pigau*; la *Rougete*.

Olivier sauvage.

(**) Le N°. 13, est l'olivier sauvage, il croit naturellement dans ce pays. Il est plus petit que l'olivier franc. Son bois plus dûr, & plus noueux donne des pousses plus courtes presque annuellement chargées d'un fruit si petit & d'une production si foible, qu'on ne prend pas la peine d'en ramasser les olives; elles ne dédommageroient pas des frais de la cueillette. Cette espece est rare parce qu'on a soin de l'enter, il se multiplie spontanement par noyaux. Ceux des olives franches ne poussent pour l'ordinaire que des sauvageons. Leurs rejetons, s'ils partent par-dessus la greffe, sont d'une espece franche : mais ceux qui viennent de plus bas sont sauvages.

La seconde espece d'olivier sauvage, est une espece d'arbre stérile connu sous le nom de Saule odoriférant que le vulgaire appelle Saule de Paradis. Histoire des Plantes de Claude Prost, tom. 2. p. 828.
» Cet olivier fait une tige branchue qui a la feuille
» comme l'agnus-castus, mais molle & l'anugineuse,
» une fleur blanche qui sort par les branches de
» degré en degré près de la queue des feuilles,
» d'odeur assez plaisante, de laquelle il ne sort au-
» cun fruit. Il s'en trouve en quelques jardins de
» France. « Voilà au naturel le *Saule de Paradis*. Cet arbre a ses branches garnies d'épines, il prend par bouture comme par marcote. C'est peut-être ce qui a donné lieu de croire que l'olivier sauvage est épineux, qu'il se multiplie par marcote & par bou-

[*] 13me. Espece Olivier sauvage *Olivastre*, *Petoulier*.
[**] 14me. Espece, *Saule de Paradis*

ture ; erreurs, qui se trouvent répétées dans presque tous les livres, qui parlent de l'olivier.

Nunc tam culta tam opima sunt Provinciæ oliveta, ut eam palmam nulli locorum simus concessuri.

FIN.

Digitized by Google

EXPLICATION DES FIGURES.

L'arbre N°. 1. est un olivier vigoureux & fertile, monté sur trois pieds (*a*) il ne seroit pas utile à l'agriculture, ni de l'intérêt du propriétaire de le réduire à un seul pied.

L'arbre N°. 2. est un olivier négligé dans les tailles précédentes. Pour réparer un défaut principal, j'abat la branche-mere (*a*), qui monte perpendiculairement au milieu de deux branches latérales. (*b*) J'ai voulu profiter de ses fruits ; pour la forcer à charger, je l'ai couronnée. (*c*) Je la coupe au mois de Mars, après la récolte, non pas à la couronne (*c*) mais le plus proche qu'il m'est possible des deux branches restantes à la marque (*d*).

L'arbre N°. 3 est un olivier ravalé, dont j'ai abattu les branches qui montoient trop haut (*a*) j'ai eu soin de les tailler près des jeunes pousses (*b*) qui doivent les remplacer & qui étant plus jeunes donneront plus de fruit & des pousses plus vigoureuses qui formeront dans peu un bel arbre orné de nouvelles branches.

L'arbre N°. 4, est un olivier circoncis (*a*). Un arbre trop vigoureux qui fournit de longues & belles pousses, & abandonne son fruit ; si on circoncit ses branches à coup sûr il porte avec abondance : mais l'arbre en souffrira.

L'arbre N°. 5, est un olivier couronné, que j'ai greffé à écusson. C'est ce que j'appelle *enté à couronné*. (*a*)

L'arbre N°. 6, est un olivier qui a plusieurs branches hautes, relevées, & depuis long-temps épuisées. Elles sont sans vigueur & ne travaillent ni en bois, ni en fruit. Il faut le ravaler à-peu-près comme l'arbre qui est le N°. 3.

Digitized by Google

L'arbre N°. 7, repréſente un olivier maltraité à tous égards. le pied mort (*a*) le tronc ſec (*b*) ſur lequel eſt la branche (*c*) qui forme tout l'arbre, les chicots, (*d*) les onglets (*e*) qu'on trouve partout; demandent qu'on le coupe juſqu'à la ſouche, à quatre ou ſix pouces dans la terre, pour qu'elle donne des rejetons, qui pourront le remplacer avec ſuccès.

N°. 8. Sont de jeunes rejetons, qui partent d'une ſouche d'un arbre coupé. D'abord on pourroit lever 3 plançons (*a*) & laiſſer l'arbre monté ſur quatre pieds. Quand ils ſeroient plus gros on le mettra ſur deux pieds ſeulement (*b*); les deux autres (*c*) feroient propres pour être tranſplantés à demeure.

Le N°. 9 eſt un olivier monté ſur trois pieds; depuis quelque tems j'en préparois un à être levé. Je l'ai couronné pour profiter de ſes fruits qu'il donnera en plus grande abondance.

Le N°. 10 repréſente un olivier monté ſur trois pieds, dont on a coupé un (*a*) pour le tranſplanter. C'eſt ici la meilleure maniere de multiplier l'olivier avant de le placer à demeure; je le couperai à la marque. (*b*)

L'arbre N°. 11 eſt un olivier dont on a coupé une branche-mere d'une maniere aſſez unie au tronc pour que la plaie (*a*) ſoit bientôt guérie, ainſi que les plaies (*b*) des rameaux abattus.

L'arbre N°. 12 eſt un bel olivier monté ſur un ſeul pied depuis long-temps taillé par une main habile.

L'arbre N°. 13. eſt un olivier qui a des vieux chicots (*a*) qu'il faut couper plus proche du tronc, afin que la ſeve & l'écorce viennent au ſecours des plaies, & qu'elles ſe guériſſent. Si je néglige de les couper ils occaſionneront des chancres qui dans la ſuite feroient languir & même périr ce bel arbre.

Le N°. 14, eſt un olivier bien négligé, mais il eſt ſuſceptible d'être bientôt remis. Il faut couper

Digitized by Google

proche du tronc le chicot (*a*) & abattre la branche (*b*) qui s'éleve perpendiculairement. Il eſt à eſpérer que les branches voiſines (*c*) ſeront plus vigoureuſes & qu'elles formeront un bel olivier.

Le N°. 15, repréſente le pied d'un arbre planté depuis une année qui a réuſſi avec ſuccès & auquel on a laiſſé toutes les petites branches qu'il a pouſſées.

Le N°. 16 repréſente un jeune olivier de deux ans dont on a abattu les pouſſes baſſes.

Enfin le N°. 17 repréſente un jeune olivier de trois à quatre ans dont il faut abattre un morceau du bois vieux à la marque (*a*) pour ne laiſſer que quatre rameaux (*b*) qui doivent former les branches-meres de l'arbre.

18 La branche coupée (*c*) eſt ce morceau du bois vieux avec ſes petits rameaux qu'on ſuppoſe devoir être coupé au jeune olivier N°. 17.

FIN.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

U. HOLZER
BIND
BOSTON
ogle

Digitized by Google